



Date et heure d'enlèvement :

Nom :

Téléphone :

Mail :

BUFFET CHAUD

Une formule conviviale et gourmande qui plaît à tous vos convives

Nombre de personnes :

Plusieurs plats proposés : 1 choix par 10 convives et max 3 choix :

- Filet pur de porc, sauce poivre vert
- Grenadin Duroc d'Olives, lardé, crème aux champignons
- Filet de poulet, sauce au mascarpone épicée
- Joue de porc confite, façon grand-mère
- Suprême de poulet d'Ardenne, crème de volaille à l'estragon
- Pavé de dinde, sauce Boursin
- Roulé de bœuf farci, ricota et basilic sauce à l'italienne
- Médaillon de veau, légumes sautés et crème au curry rouge
- Osso bucco de veau à la parmigiana
- Pavé de saumon sur peau, sauce aux petits légumes
- Dos de cabillaud sauce au romarin et éclats de citron jaune

Accompagnements : 1 féculent et 1 légume par plat(s) choisi(s)

- Gratin dauphinois, purée, riz
- Chicons braisés, poireaux confits, poêlée de légumes, chou-fleur à la sauce blanche, carottes au thym, haricots aux échalotes

Infos :

- Minimum de 10 personnes
- Formule à emporter
- Possibilité de livraison (selon nos tournées), tarif de 1,50€ par kilomètre parcouru (aller et retour) :
 - oui, lieu de livraison :
 - non, je viens chercher sur place
- Mise à disposition de bains-marie pour le maintien au chaud des plats
 - oui
 - non
- Prix : 14,00 € à 19,50 €
par personne selon les plats choisis

*A votre service
Nicolas Debry
Gérant*

N.B. : les bains-marie sont à rendre nettoyés, propres et secs. Un forfait de 100,00€ peut vous être réclamé en cas de non-respect de cette clause.