



**BUFFET FROID**

**Le Campagnard**

Salade de lentilles aux oignons  
Salade de museau de bœuf  
Crudités (céleri, carotte râpée, betterave rouge)  
Salade piémontaise

Jambon rôti à l'os et jambon de pays  
Rosette et jésus cuit  
Terrine de campagne aux noisettes

Rôti de porc  
Poulet rôti  
Rosbif  
Condiments

Fromage blanc à la crème ou coulis de fruits

Dessert : tarte aux fruits mélangés

**PRIX TTC 16.80 € / personne**



**BUFFET FROID**

**Le Provençal**

Melon et chiffonnade de jambon cru

Salade niçoise

Tagliatelles aux crevettes marinées

Crêpes surprise au basilic et coulis de tomates

Aubergine à la provençale

Taboulé à la menthe

Salade de fruits de mer

Tomates feta et basilic

Terrine de rouget flambé au pastis

Rôti de porc aux pruneaux

Rôti de bœuf aux herbes de Provence

Fromages de chèvre marinée à l'huile d'olive

Ou

Fromage blanc et son coulis de fruits rouges

Dessert : framboisier aux deux chocolats et coulis vanille

**PRIX TTC 21.50 € / personne**



**BUFFET FROID**

**Le Méditerranéen**

Melon aux fruits rouge  
Salade de gambas aux agrumes  
Terrine de légumes et coulis de tomates  
Salade de farfalles au poulet grillé  
Champignons à la Grecque  
Carpaccio de saumon frais  
Aspics en gelée de crustacés  
Salade médina  
Terrine de saumon au pistou

Magrets de canard aux tomates confites  
Epaule d'agneau rôtie aux herbes fraîches  
Pilon de poulet rôti aux épices

Les fromages affinés (assortiments de fromages secs)

Dessert : entremet trois chocolats et coulis de fruits rouge

**PRIX TTC 22.80 € / personne**



## LES PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

### *Vin d'honneur et cocktail*

Nappage non tissé et serviettes non tissé .....0.65 € TTC / personne  
Verrerie totale .....0.50 € TTC/ personne

Personne de service  
Vacation de 3H50 .....105 € TTC / serveur

### *Le dîner*

Nappage tissu .....11.00 € TTC la nappe  
Serviette tissu .....1.00 € TTC la serviette  
Vaisselle complète repas..... 4.50 € / personne

Personnel de service (vacation de 7 heures)

*1 cuisinier* .....225 € TTC

*1 aide cuisinier* .....185 € TTC

*1 maître d'hôtel* .....260 € TTC

*1 serveur ou serveuse* .....185 € TTC

*Nous prévoyons un serveur/se pour 25 convives*

Heures supplémentaires maître hôtel .....39.00 € TTC

Heures supplémentaires cuisine ou service .....32.50 € TTC

*Pour tous renseignements complémentaires, nous contacter.*

## CONDITIONS GÉNÉRALES

- Toute réservation sera accompagnée d'un chèque d'acompte et du double du devis signé par vos soins, accompagné de la mention « bon pour accord », le solde de la facture devra être réglé la semaine suivant la réception.

- Les menus et buffets sont modulables, nous sommes à votre disposition pour élaborer un projet personnalisé

- Le nombre de convives devra nous être communiqué le mardi précédant la réception et servira de base à la facturation.

**- Nos tarifs sont applicables jusqu'au 31/12/2012.**

*Tous nos produits sont fabriqués maison*