

Nos buffets.

Nos buffets froids

***Menu terroir (min 10pers.).**

Eventail de charcuterie et salaisons aux fruits frais.

Assortiment de boudins artisanaux.

Pâtés artisanales.

Antipasti : olives, poivrons farcis, banderilles d'anchois.

***Menu froid campagnard(min 10pers.)**

Éventail de charcuterie (5sortes).

Roti de bœuf cuit.

Œuf farci façon mimosa.

Roulade d'asperges.

Jambon Italien aux fruits de saison.

Volaille cuite aux fines herbes.

Diverses sauces froides.

Pates froides façon Italienne.

Pommes de terre à la mayonnaise et herbes fraîches.

Riz andalou et petits légumes croquants.

Salade de tomates fraîches aux jeunes oignons et vinaigrette.

Choux fleurs froids vinaigrette maison.

Haricots verts croquants, huile d'olive.

***Menu méditerranéen (min 10pers).**

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan.

Tomate et mozzarella di buffalla au basilic frais.

Jambon de parme aux fruits de saison.

Mortadelle aux pistaches.

Pancetta.

Salami pur porc.

Jambon cuit grand cru.

Émincé de volaille aux tomates séchées et ail frais.

Diverses sauces froides.

Pâtes froides façon Italienne.

Pommes de terre à la mayonnaise et herbes fraîches.

Riz andalou et petits légumes croquants.

Salade de tomates fraîches aux jeunes oignons et vinaigrette.

Choux fleur froids vinaigrette maison.

Haricots princesse croquants, huile d'olive

***Menu fruits de la mer (min 10pers).**

Saumon cuit belle vue.

Saumon fumé au bois de hêtre.

Pêche au thon maison

Tomate langoustine cocktail.

Gambas grillés à l'huile d'olive

Salade folle de scampis pochés.

Ananas farcis au crabe.

Diverses sauces froides.

Pates froides façon Italienne.

Pommes de terre à la mayonnaise et herbes fraîches.

Riz andalou et petits légumes croquants.

Salade de tomates fraîches aux jeunes oignons et vinaigrette.

Choux fleurs froids vinaigrette maison.

Haricots princesse croquants, huile d'olive.

***Menu buffet froid l'instant traiteur(min 10pers.)**

Saumon cuit « belle vue ».

Saumon fumé au bois de hêtre tranché.

Tomate aux langoustines cocktail maison.

Pêche au thon maison.

Assortiment de charcuteries et salaisons.

Roti de bœuf cuit.

Œuf mimosa.

Roulade d'asperges, jambon cuit a l'os.

Jambon Italien aux fruits de saison.

Volaille cuite aux herbes.

Diverses sauces froides.

Pates froides façon Italienne.

Pommes de terre à la mayonnaise et herbes fraîches.

Riz andalou et petits légumes croquants.

Salade de tomates fraîches aux jeunes oignons et vinaigrette.

Choux fleurs froids vinaigrette maison.

Haricots princesses croquants, huile d'olive.

Nos buffets chauds

Menu Trio (min10pers).

Lasagne bolognaise et parmesan ou végétarienne.

Raviole ou cannelloni ricotta épinard.

Tagliatelle scampis, courgettes.

Parmesan rapé.

Menu Provencale (min10pers).

Émincé veau aux tomates fraîches et basilic

Torteltonni au truffe ou épinard

Pâtes aux courgettes, scampis et roquette

Gratin de pâtes maison

Lasagne bolognaise ou végétarienne

Parmesan rapé.

Nos buffets mixtes

Menu Italien mixtes (min 25pers)

Le Buffet coté fraîcheur:

*Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan

*Émincé de volaille à l'italienne

*Minis boulettes rôties

*Salade façon grec (tomates, concombres, olives et fêta)

*tomate mozzarella au basilic frais

*salade mixte et vinaigrette maison

Le Buffet coté chaud:

*Cannellonis ricotta et épinard ou viande

*Lasagnes bolognaise et parmesan

*Tagliatelles aux scampis, courgettes et roquette

*escalope milanaise

*gratin d aubergines à la parmigiana

Menu mixte Azur min 25pers

Coté fraîcheur :

Roti de bœuf au vinaigre balsamique

Roulade aux asperges et jambon grand cru

Jambon de parme aux fruits de saison

Assortiment de fromages et charcuteries

Taboulé a l'oriental

Salade de pate a l'italienne

Salade mixte et vinaigrette maison

Haricots croquants et tomates séchées

Coté chaud :

lasagnes bolognaise et parmesan ou végétarienne aux légumes provençaux

ravioli ricotta et épinards, crème de parmesan.

Émincé de veau aux tomates fraîches, basilic, ail est vin blanc ou escalope panée

scampis grillés ou gambas grillés aux herbes selon arrivage

pomme de terre rissolées au romarin

poêlée de légumes croquants

Menu mixte Terre et Mer (min 25pers).

Le buffet coté fraîcheur :

Assortiment charcuteries diverses.

Assortiments de fruits

Tomates mozzarella et basilic frais.

Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan.

Salade folle de scampis.

Saumon façon « belle vue » cocktail maison.

Crudités diverses (salade a la grec, salade de pates et salade mêlée)

Le buffet coté chaud :

Tagliatelles aux scampis, courgettes et roquette

Ravioles fraîches farcies ricotta et truffe, crème de parmesan.

Gratin d aubergine à la parmigiana.

Lasagnes bolognaise ou végétarienne.