



CARTE

des buffets

By sandrine



LÉGUMES CROQUANTS & DIPS

- Houmous traditionnel
- Houmous petit pois menthe
- Tapenade
- Crème d'Anchoïe
- Tzatziki
- Pimiento de padròn
- Légumes croquants de saison

SALADES & FRAÎCHEUR

- Salade italienne
- Salade grecque
- Salade de pommes de terre revisitées
- Taboulé suivant l'humeur du chef
- Salade orientale pois chiches
- Salade winter lentilles, feta & crudités

PIÈCES SALÉES & BOUCHÉES

- Mini tartelettes salées
- Tortilla traditionnelle & crème de tomates
- Brochettes de poulet marinées
- Giro de poulet à la grecque
- Atelier tacos pulled chicken ou pulled pork

NOS FORMATS



Wraps



Focaccia



Navettes



Club sandwich



Buns feuilletés



Bao



Mini burgers



Gaufres salées



Brioche façon
lobster roll
revisité

VIANDES & POISSONS

- Rosbeef cuisson basse température & crème au jus
- Saumon gravax & cream cheese saveur au choix
- Saumon aux épices & crème aux herbes

FROMAGES & CHARCUTERIES

- Fromages affinés suivant sélection
- Charcuterie à la coupe
- Pain & accompagnements gourmands

SAVEURS AU CHOIX

- Saumon, cream cheese citron vert & coriandre
- Thon ou poulet curry
- Crème de thon olive verte & concombre
- Poulet, crème de poivron & olives noires
- Courgette rotie aux thym chèvre
- Crème de chorizo
- Courgettes, menthe & feta
- Mortadelle, burrata & pesto de pistache
- Tomates, burrata & basilic
- Jambon & fromage
- Egg roll cheddar
- Saveur pan bagnat
- Gambas façon lobster roll revisité

OPTIONS & ATELIERS



ATELIER:
PLANCHA



BAR NOMADE
SUCRÉ OU SALÉ

DOUCEURS

- Craquelé citron
- Cookies
- Riz au lait vanille cannelle
- Cake moelleux
- Gaufre liégeoise
- Crêpes
- Brownie
- Fondant chocolat
- Brookie
- Financier
- Cannelé

