



LES BUFFETS LIVRÉS & INSTALLÉS

# Buffet

---

Grignotages de saison à partager

Antipasti à partager

Salade fraîcheur

Tarte maison

Ardoise de charcuterie

Terrine de campagne

Carpaccio de viande ou poisson

Ardoise de viande froide et accompagnements

Ardoise de fromage

Panier de fruits de saison

Tarte aux fruits du moment

Boissons softs

Café Nespresso, Thé

\* Choix des produits soumis à la saisonnalité

# La carte des buffets

---

## Les grignotages

tapenade et caviar d'aubergine

houmous et tzatziki

guacamole et tortilla

## Les Antipastis

artichaut au basilic

soupons à l'ail doux

poivron au four et fleur de thym

safrané au vinaigre

## Les tartes

Quiche Lorraine

Tarte Verdura (épinard, tomate, courgette)

Tarte poulet rôti et légumes grillés

Tarte tomate et fromage de chèvre

Tarte rouget, oignons et olives noires

## Les carpaccios froids

Légumes du soleil

Saint-Jacques au citron vert et huile vierge

Daurade au citron

## Les ardoises

Chiffonnade de jambon aux herbes

Assortiment de saucissons

Fromage (Sélection AOP/AOC)

## Les plats froids

Filet de porc à la sauge

Filet de poulet à l'italienne

Loup vapeur en Bellevue

Pièce de bœuf cuite au jus (roastbeef)

Pilon de poulet rôti aux gousses d'ail

## Les plats chauds\*

Dos de loup

Sauté de veau

Cuisse de canard à la tapenade

## Les salades

Tomate mozzarella

Quinoa à l'orientale

Impériale aux crevettes et wakamé

Penne au pesto

Greco Romaine aux jambon cru et pignon

Champignons au pesto

Taboulé oriental

## Les accompagnements (chaud/froid)

Ratatouille et légumes

polenta crémeuse aux olives noires

écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive vierge

\* Liste non exhaustive, soumis à la saisonnalité, plats chauds sous réserve du matériel disponible

# Les boissons

---

## Eau & Soft

Eau plate 1,5 L // **0,73 € HT**

Eau gazeuse 1L // **1,95 € HT**

Soft (Coca cola / Orangina...) 1,5 L // **3,2 € HT**

Jus (Orange , pomme, ananas..) 1L // **3,2 € HT**

Citronnade 1L // **2,75 € HT**

Orangeade 1L // **2,75 € HT**

## Vins

### Rosé:

Vin de Pays – la Fedonnière // **7,5 € HT**

Coteau d'Aix Bio – Château de la Touloubre 2017 // **12,3€ HT**

Côte de Provence - Château Lauzade // **18,6 € HT**

### Blanc:

Vin de Pays – la Fedonnière // **7,5 € HT**

Coteau d'Aix Bio – Château de la Touloubre // **12,3€ HT**

Cassis - Fontcreuse // **27,3 € HT**

### Rouge:

Vin de Pays – la Fedonnière // **7,5 € HT**

Coteau d'Aix Bio – Château de la Touloubre 2015 // **12,3€ HT**

Bandol – Domaine val d'Arenc // **25 € HT**

Bourgogne – Don Gruber // **23,7 € HT**

## Champagne

Champagne - Nicolas Feuillate - Brut - 75 cl // **27,8 € HT**

Champagne - Ruinart - Brut - 75 cl // **63,3 € HT**

Champagne - Ruinart - Blanc de Blanc - 75 cl // **91,6 € HT**

## Bières

Bière Heineken - 25 cl // **1,15 € HT**

Leffe - Blonde - 25 cl // **1,6 € HT**

La Trop (rosé ou blanche) - 33 cl // **3,2 € HT**

## Alcools forts

Whisky Jack Daniel's Honey 35° 70 cl // **32,3 € HT**

Ricard 45° 1L // **26,7 € HT**

Vodka Absolut Blue 40° 70 cl // **25,3 € HT**

Rhums arrangés (Barbapapa Orange Bleu,  
Banane Caramel, matériel) ... // **1,2 € HT / pers**

## Cocktail & ateliers\*

Virgin Punch (sans alcool) **0,8 € HT / pers**

Cocktail Zen (sans alcool) **0,9 € HT / pers**

Soupe Champenoise **2,1 € HT / pers**

Punch **2,5 € HT / pers**

Sangria **2,5 € HT / pers**

Mojito **2,6 € HT / pers**

## Boissons chaudes

Nespresso **1,3 € HT / pers**

Café percolateur **1,2 € HT / pers**

# Approche budgétaire

	Buffet froid
De 10 à 30 pers	27,5 € HT
De 30 à 50 pers	26 € HT
De 50 à 100 pers	25 € HT
De 100 à 150 pers	22,5 € HT
Plus de 150 pers	21,5 € HT

Tarifs sur la base du nombre de personnes indiqué, en livraison avec matériel jetable de qualité, mise en place, dans un rayon de 30Km de La Ciotat.

TVA 10%

Tarif sous réserve de modification en fonction du nombre de personnes, du lieu et de la date.

# Une équipe à votre service

Une cuisine artisanale élaborée avec des produits frais et de saison.  
Chaque jour notre chef orchestre sa cuisine et ses équipes pour faire évoluer une carte gourmande et généreuse

## Quelques pièces salées



## Quelques sucrées

