

BRUNCH PARTY

salé

Buffet norvégien

Saumon grawlaks
Clubs sandwich au saumon
Wraps au saumon
Carpaccio de saumon
Verrine tartare de saumon guacamole

Buffet Campagnard

Dégustation de chiffonnade de charcuterie sur pain de campagne :

Veau pressé
Pickel
Rosette etc ...
Accompagné de :
Guacamole
Cornichon en lamelle

Buffet Traditionnel

Clubs sandwich charcuterie
Assortiment de navettes
Carpaccio de bœuf mariné
fricassé

Animation

Bagel charcuterie toasté
Houmous bassar en lafa toastée
Croque monsieur

BRUNCH PARTY

Salé

Buffet salade

Salade quinoa

Anti pasti

Endive, pommes, fenouil

Taboulé

Asperge

Oeuf mimosa

Salade chinoise au poulet

Tomate basilic

Animation : omelette

Au champignon

Oignon

ciboulette

saumon fumé

bacon

chaud

mini hamburgers

mini hot dog

buffet italien

animation pizza

Sauce napolitaine

Olive

Champignon

Thon

animation pate

penné au pesto

tagliatelle au champignon

buffet japonais

assortiment de sushis

rouleau de printemps

sucré

Assortiment de mini viennoiserie

Chouquette

Assortiment de petits fours frais

Assortiment de fruit frais sur miroir

Verrine mousse au chocolat

Assortiment mini tartelette

Animation

Crêpe avec accompagnement

Sucre, confiture, chocolat

Gaufre accompagnée de sirop d'érable

Café capsule

Thé à la menthe

Smoothie

Orange pressée

Boisson

Eau, coca, coca zéro, perrier

Options supplémentaires

Bar à vin : 10 €/pers

champagne : 39 € la bouteille

Déco florale au buffet : 500 €

Gateau anniversaire ; 4 €/pers

Pièce montée : 5,50 €/pers

Beignet en animation : 250 €

Conditions générales de ventes

Service : 4 maitres d hotel sur une base minimum de 100 personnes

Au buffet :, assiette, fourchette, serviette, verrerie

. Redevance consistoriale : à la charge du client : 230 € à l'ordre de l'ACIP

Shomer ; 180 €

.Déplacement : hors de paris : supplément de 30 €/serveur

Au-delà de 30 Km de paris : nous consulter

.Location de buffet : 50 € la table

.Tarif : de la prestation: 45 €/pers (base minimum 100)

*.Règlement : Acompte de 30 % à la signature 30 % 1 mois avant la réception , le solde de
.....le jour de la réception.*

Nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements

Merci de votre confiance et Mazal-tov

Signature du client

Julien Traiteur