



Menu Buffet froid

Printemps / été - 2022

15 à 25 personnes : 47 € ttc / personne - 42€ ttc / personne (hors buffet sucré)

25 à 100 personnes : 42 € ttc / personne - 37 € / personne (hors buffet sucré)

Menu enfant : 23 € ttc - 20 € ttc (hors buffet sucré)

*La prestation comprend : la livraison du repas * (dans la limite de 20 km, un forfait livraison vous sera facturé au-delà de cette distance) et son installation, la vaisselle jetable (servant uniquement de contenant pour les différents plats du menu), ainsi que le pain. Le service n'est pas inclus. Les couverts de service sont à prévoir par le client.*

LA CARTE

Les Verrines (3 choix)

- ✓ Mousse de pomme de terre tiède fumées et canard confit- oignons frits
- ✓ Purée d'aubergines grillées, ktipiti aux poivrons confits / ail / menthe
- ✓ Tartare de boeuf aux herbes, huile d'olive fumée, câpres et parmesan
- ✓ Quinoa en salade, légumes crus et en pickles, mousse de ricotta aux herbes
- ✓ Gaspacho de tomates rôties au basilic et fine tranche de haddock fumé
- ✓ Crabe émietté et rafraîchi à la menthe, avocat crémeux et agrumes-radis rose

Les entrées (3 choix)

- ✓ Saumon mariné façon Gravlax à l'aneth et baies roses, citron, crème légère à la ciboulette
- ✓ Mini croque comté-volaille à l'huile de truffe (à réchauffer)
- ✓ Salade Caesar à la sauce tonato, volaille grillée, câpres et parmesan - croûtons
- ✓ Tomates anciennes en tranches, mozzarella di buffala - pesto basilic/ ail des ours - roquette
- ✓ Melon charentais, huile d'olive et poivre parfumé - jambon de pays

- ✓ Cake à partager : poivron confit/ jambon fumé et gruyère ou fromage de chèvre / miel et courgettes

Le plat

- ✓ Rôti de bœuf servi froid et tranché, sauce Ravigote (câpres, persil, échalotes, œufs durs)

Ou

- ✓ Saumon parfumé à l'aneth et agrumes, cuit et servi froid, huile vierge aux légumes et herbes fraîches

Les garnitures froides (2 choix)

- ✓ Carottes fanes confites au beurre d'ail et thym (froid ou à réchauffer)
- ✓ Salade de pâtes et pesto au basilic, champignons et noisettes – parmesan
- ✓ Piémontaise de pommes de terre, oignons rouges, tomates, jambon cuit, œufs durs et cornichons (possible sans porc)
- ✓ Assortiment de légumes d'été grillés et confits (courgette, poivrons colorés, aubergines)

Les garnitures chaudes

Supplément de 3, 5 € / personne et par garniture en remplacement d'une garniture froide

- ✓ Purée de céleri rave à l'huile de noisette
- ✓ Purée de carottes des sables au cumin
- ✓ Champignons bruns de paris poêlés en persillade

- ✓ Pommes de terre dauphine maison

Buffet sucré

Desserts (2 choix)

- Tartelette chocolat noir - ganache montée lactée et grué de cacao
- Blanc manger au basilic et amande, fruits rouges frais et en coulis
- Chou craquelin gourmand, crème parfumé à la fève de Tonka et caramel salé
- Tarte au citron revisitée, sablé breton / mousse meringué au combawa et kumquat
- Tiramisu classique

Mignardises (3 choix)

- Financier aux noisettes torréfiées
- Cannelé bordelais au rhum et à la vanille
- Madeleine glacé au citron
- Brochette de fruits frais
- Cookie au deux chocolat
- Macarons exotiques

La pièce montée

Choux caramel ou craquelin

crème : vanille / caramel / chocolat (au choix)

3 choux / personne : 9,00€ ttc

Chou supplémentaire : 4,00€ ttc

Forfait Boissons softs

85.00 € ttc pour 20 personnes (soit 4,25€ /pers.)

- 5 bouteilles de Vittel d'1L
- 2 bouteilles d'eau pétillante San Pellegrino d'1L
- Bar à jus : Jus d'orange, jus de pomme, multi-fruits (2 bouteilles d'1L de chaque variété)
- 3 bouteilles de Soda au choix (bouteille d'1L) : Coca cola, Oasis, Orangina, Fanta, Ice Tea, Sprite

Forfait vaisselle jetable

9 € ttc/ personne

- Flute à champagne
- Gobelet pour l'eau et le vin x2
- Grande assiette biodégradable – Buffet salé
- Petite assiette biodégradable – Buffet sucré
- Set de couvert en bambou et serviette (fourchette, couteau, cuillère à soupe)

Suppléments

- 3 canapés au choix / personne : 8€ ttc/ personne (à définir avec le chef)
- Plateau de 3 fromages affinés et sa salade : 10€ ttc / personne)
- Gâteau d'anniversaire en remplacement des desserts (mignardises conservées) : 5,00€ ttc / personne
- Gâteau d'anniversaire : 8,00€ ttc / personne

Si vous souhaitez compléter votre buffet

- Verrine supplémentaire : 3,00€ ttc / pièce
- Entrée supplémentaire : 6,00€ ttc/ personne
- Plat (viande + poisson) : 5,00€ ttc / personne
- Garniture froide supplémentaire : 5,00€ ttc / personne
- Garniture chaude supplémentaire : 6,00€ ttc / personne

- Dessert supplémentaire : 3,50€ttc / personne
- Mignardises supplémentaire : 2,50 €ttc / personne

Personnel

Afin d'assurer le bon déroulement de vos événements particuliers (mariage, communion, anniversaire) dans le lieu de votre choix, notre équipe peut se renforcer.

La présence de personnel supplémentaire est conseillée à partir de 30 personnes.

- 1 personne en plus du chef (cuisinier ou serveur) par tranche de 30 personnes (hors enfant)

Forfait personnel d'une durée de 3h - 70 €

(À partir de l'heure de début de repas prévu par le client)

-Service des pièces cocktails et verrines

-Réassort et débarrassage du buffet ainsi que de la vaisselle jetable fourni par le prestataire (en option)

-Service au buffet des éléments chauds

- 25 € ttc/ heure supplémentaire par personne
- 35 € ttc/ heure supplémentaire par personne (pour toute heure effectuée après minuit)

*** Forfait livraison :**

La livraison est inclus dans le tarif de votre prestation dans la limite de 20km autour de Bièvres. Au-delà, un supplément de 10€ sera appliqué par tranche de 10km.

La réservation doit être effectuée au minimum 3 semaines avant la date prévue. Elle sera validée dès retour du devis signé, et du règlement des arrhes s'élevant à hauteur de 30 % de la somme totale de la prestation.

Pour plus de renseignements n'hésitez pas à nous contacter !

unrderesto@gmail.com

Tel : 06.11.25.08.82

