



Les buffets « Broche »

Nous vous proposons les buffets complets suivants :

- **Les jambons à la broche** à **17,85 € par personne**

Accompagné de 2 sauces chaudes, 5 légumes et 3 féculents (au choix dans les listes ci-dessous)

- **Le cochon à la broche** à **23,50 € par personne**

Accompagné de 2 sauces chaudes, 5 légumes et 3 féculents (au choix dans les listes ci-dessous)

- **Le porcelet désossé farci** à **31,00 € par personne**

Accompagné de 2 sauces chaudes, 5 légumes et 3 féculents (au choix dans les listes ci-dessous)

Farce au choix :

- Aux champignons,
- Aux petits légumes,
- Aux fines herbes et tomates confites,
- Aux pommes, raisins et oignons.

- **Les broches d'hiver** (du 01/10 au 31/03 uniquement)

Accompagnements chauds uniquement et piccolos

Prix : voir propositions ci-dessus

Chaque **buffet froid** est complété par 4 sauces froides maison (mayonnaise, tartare, toscane et à l'ail) et des piccolos.

1. Les sauces chaudes :

- Champignon lardons crème
- Poivre vert et sirop d'érable
- Moutarde à l'ancienne
- Piperade (provençale)
- Aux pommes et Calvados
- Au caramel beurre salé
- Thym et vinaigre balsamique
- Curry et lait de coco
- Aux fines herbes
- Béarnaise
- Au porto

2. Les légumes :

- Salade de haricots verts, lardons et tomates cerise
- Salade de céleri rémoulade, maïs et poivre rose
- Carottes au vinaigre balsamique
- Salade de tomates et mozzarella au basilic
- Choux blanc aux pommes, miel, noix et amandes
- Trio de choux fleur, vinaigrette au yaourt grec et miel
- Salade de poivrons au caramel de gingembre, oignons rouges et coriandre fraîche
- Salade mixte, tomates confites, œufs, oignons et vinaigrette crème
- Salade de concombre à l'aneth, fromage blanc aux fines herbes
- Salade de betteraves aux pommes et graines de sésame torréfiées

3. Les féculents :

- Salade de PDT aux fines herbes
- PDT marinées à griller sur le barbecue
- Salade de pâtes toscanes
- Coquillettes nature
- Taboulé aux saveurs orientales
- PDT grenailles à l'huile d'olive et romarin
- Riz thaï, poivrons jaunes, coriandre, papaye, persil plat, oignons rouges, tandoori

4. Les accompagnements chauds (en période hivernale uniquement) :

- Baillaldi de courgettes, tomates et mozzarella
- Mini bouquets de choux fleurs aux tomates confites
- Haricots verts aux échalotes et lardons
- Brochettes de courgette, céleri, carotte, poivron jaune et rouge, champignon
- Emincé de carottes au miel et thym
- Pdt marinées grillées
- Pâtes aux courgettes, tomates cerise et basilic
- Pâtes grecques aux olives et chorizo
- Riz à la Provençale

En pratique

Les buffets sont proposés pour **un minimum de 30 personnes** avec livraisons chauds et installations en bain-marie.

Pour moins de 30 personnes et (min 10 pers.),

- soit une majoration de 1,50 € par personne sera comptée
- soit on réduit les accompagnements à 3 légumes et 2 féculents.

Avec enlèvement dans nos ateliers et mise à disposition de bain-marie.

Pour plus de 100 personnes, une remise de 10 % sera comptée.

Option cuisson

Nous pouvons vous proposer le service « **cuisson comprise** ».

Une équipe de cuiseurs se charge alors de la cuisson des viandes sur place avec notre propre matériel. Une équipe de salle gère l'installation et le service en buffet des crudités et des viandes présentées en bain-marie.

Notre service se termine par le rangement complet du buffet. Vous avez juste à nous prévoir 4M de tables nappées pour le buffet et **une place pour l'élimination des braises**.

Le coût de ce service est de :

De 30 à 50 convives : 7,00 € par personne.

Plus de 50 convives : 6,00 € par personne.

Pour moins de 30 personnes, le coût est au forfait de 210,00 €.

En cas de déplacement au-delà de 25km, nous comptons des frais de déplacement au prix de 1,50 €/km.