



Planète
SESAME
92

TRAITEUR
SOLIDAIRE



BUFFET

Tarif HT alimentaire en fonction des quantités indiquées hors livraison, matériel, boisson et personnel.

Buffet classique

16 €
Hors Taxe

Salade coleslaw (<i>carottes*</i> , <i>choux blanc*</i> , <i>pommes granny</i> , <i>raisins</i> , <i>mayonnaise légère</i>)	50 g.
Cake chèvre, tomates et courgettes ou cake jambon et olives	50 g.
Assortiment de charcuterie	50 g.
Salade piémontaise maison (<i>pommes de terre</i> , <i>œuf</i> , <i>cornichons</i> , <i>mayonnaise</i> et <i>herbes*</i>)	100 g.
Taboulé aux légumes confits	100 g.
Filet de poulet mariné au curry ou aux herbes*	50 g.
Rosbeef	50 g.
Assortiment de fromages et ses croquants*	40 g.
Assortiment de desserts du moment (<i>tarte pomme</i> , <i>chocolat</i> , <i>citron</i> , <i>cheese cake</i> etc...)	100 g.

Buffet italien

19,45 €
Hors Taxe

Salade anti pasti de légumes grillés	75 g.
Salade caprese (<i>tomates*</i> , <i>mozzarella</i> et <i>pesto de basilic</i>)	75 g.
Salade italienne (<i>pâtes*</i> au <i>pesto</i> , <i>tomates confites</i> et <i>copeaux de parmesan</i>)	200 g.
Assortiment de charcuterie italienne (<i>coppa</i> , <i>jambon de parme</i> etc...)	50 g.
Roti de veau au thon (<i>vito tonello</i>)	50 g.
Poulet grillé mariné au romarin	50 g.
Assortiment de fromages et ses croquants*	40 g.
Pana cotta et son coulis	100 g.
Tiramisu aux spéculoos	100 g.

Buffet oriental

21 €
Hors Taxe

Pain libanais grillé et houmous	50 g.
Salade marocaine (<i>carottes*</i> , <i>raisins</i> , <i>tomates confites</i> , <i>pois chiches</i> , <i>coriandre</i> et <i>huile essentielle*</i>)	50 g.
Salade libanaise (<i>tomates confites</i> , <i>poivrons*</i> , <i>aubergines grillées</i> , <i>feta</i> et <i>herbes de Provence*</i>)	100 g.
Taboulé de légumes confits	150 g.
Brochette de bœuf kefta	50 g.
Pilons de poulet grillés au citron	100 g.
Assortiment de fromages et ses croquants*	40 g.
Assortiment de petits fours orientaux (<i>2 pièces / personne</i>)	25 g.
Fromage blanc et confiture de figues*	

QUANTITÉS MINIMUM RECOMMANDÉES POUR UN BUFFET

- > Entrée: 100-150 g./personne
- > Salade composée: 200-250 g./personne
- > Viande froide et/ou poisson: 150 g./personne
- > Fromage: 40 g./personne
- > Dessert: 80-110 g.
- > Pain: 80 g.

GUIDE DES BOISSONS

- > Soft (jus de fruits, sodas): 1 bouteille 1L pour 6 personnes
- > Eaux plates et/ou gazeuses: 1 bouteille 1L pour 3 personnes
- > Alcools apéritifs: 1 bouteille de 75 cl pour 20 personnes
- > Champagne: 1 bouteille pour 4 à 6 personnes
- > Vin rouge: 1 bouteille pour 4 personnes
- > Vin blanc: 1 bouteille pour 4 à 6 personnes

* produit issu de l'agriculture biologique