



Traiteur événementiel de 9 à 999 convives

Cuisine gourmande et bonne cave

EXEMPLES DE BUFFET

A partir de 50 personnes

PROPOSITION -1-

Velouté frais de betterave au cerfeuil
Terrine de campagne au poivre vert genièvre et noisettes
Filets de poulet mariné aux épices
Rillettes de maquereaux aux citrons confits
Tapenade aux deux olives
Taboulé libanais au boulgour
Salade de courgettes, tomates au sésame et menthe
Assortiment de fromages fermiers

PROPOSITION -2-

Velouté glacé pastèque/framboise
Nougat de fromage frais à la cardamome
Fondant de foies de volaille aux pommes et noix
Chutney de tomates vertes
Rillettes aux deux truites et citron confit
Canapés de filets de rouget et purée de fenouil
Brochette de poulet Kaï-Saté
Clafoutis de fèves au parmesan et basilic
Panier de légumes crus de saison
Tapenade aux deux olives et tomate
Crème de poivrons rouges aux noix
Assortiment de fromages fermiers

Tous nos plats sont des préparations « maison », à base de produits frais, locaux, naturels et bio dans la mesure du possible. Nous respectons la saisonnalité des produits frais (fruits et légumes).

Ces propositions sont des exemples et ne sont pas définitives.

Ce prix comprend la livraison des plats décorés, sans service.

Pour les boissons (vin, eau gazeuse, jus de fruits) : à définir ensemble selon vos envies et votre budget.

Vaisselle en location (3 assiettes, 2 verres, couverts, carafes et corbeilles pain) .

Achat de vaisselle jetable biodégradable et compostable .

S.A.R.L. de La Tour - L'Hermiton - 26310 Montlaur en Diois

Tél : 04.75.22.02.25 – email : latourambulante@orange.fr

SARL au capital de 7622 euros - RCS ROMANS 415 201 086 - TVA Intra FR80415201086