



Les buffets « Broche »

Nous vous proposons les buffets complets suivants :

1. *Les jambons à la broche* à **15,50 €** par personne
Accompagné de 2 sauces chaudes, 5 légumes et 3 féculents (au choix dans les listes ci-dessous)
2. *Le cochon à la broche* à **20,50 €** par personne
Accompagné de 2 sauces chaudes, 5 légumes et 3 féculents (au choix dans les listes ci-dessous)
3. *Le porcelet désossé farci* à **27,00 €** 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 fines herbes et tomates confites,
 - aux petits légumes,
 - aux pommes, raisins et oignons.
4. *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.

➤ Les sauces chaudes :

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



➤ **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 pomme, 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

➤ **Les féculents :**

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

➤ **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, aubergine, poivron, oignon grelot et 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 enlèvement en nos ateliers.

Pour moins de 30 personnes, une majoration de 1,50 € par personne sera comptée.

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.