Privatisation espace entreprise

Buffet déjeunatoire “fait maison”





3 Mini part de pizzas

3 Mini part de quiche

3 Mini Burger Poulet/saumon/Jambon cru

- Pain burger décoré avec des graines de sésames, poulet, salade, tomate, mayonnaise
- Pain burger noir décoré avec des billettes de maïs soufflées, saumon, salade, tomate, mayonnaise
- Pain burger décoré avec un mélange de graines, jambon cru, salade, tomate confite, mozzarella, huile d’olive

4 Mini Wrap Saumon/Jambon

- Saumon, salade, tomate et fromage frais ails, fines herbes
- Jambon, salade, tomate et fromage frais, ails, fines herbes

1 Vérine Gaspacho

- Verrine gaspacho de tomate, chantilly au fromage de chèvre, saupoudré de graine de pavot

Plateau de légume

- Tomate cerise 50g/personne
- Concombre 50g/personne
- Carotte 50g/personne

Accompagnement

- Tapenade olive noire
- Sauce crudité
- Croûtons 50g/personne

3 Mignardise sucrées

- Mini éclair chocolat
- Mini choux chantilly
- Mini tartelette (fruits de saison)

Remarque :

Pour les régimes spécifiques (végétarien/Hallal), merci de nous préciser le nombre personnes afin que le prestataire puisse adapter au mieux le buffet.