

À PARTIR DE 15 PERSONNES

Buffet Classique

Assortiments de Crudités de Saison (2 sortes)
Persillé de Marsannay®
Taboulé
Poulet Froid
Brie et Comté
Tarte aux Pommes
Condiments

Prix Par Personne : 15,30 € TTC

Buffet Campagnard

Assortiments de Crudités de Saison (2 sortes)
Rosette
Terrine Forestière
Persillé de Marsannay®
Longe de Porc
Salade de Pâtes Trois Couleurs
Plateau de Trois Fromages
Tarte aux Poires Amandine
Condiments

Prix Par Personne : 18,40 € TTC

Buffet Déjeuner sur l'Herbe

Concombres aux Abricots et Crème de Moutarde
Taboulé
Persillé de Marsannay®
Terrine de Saumon, Sauce Aurore
Rôti de Porc Aux Herbes
Salade de Pâtes Trois Couleurs
Plateau de Trois Fromages
Bavarois aux Fruits
Condiments

Prix Par Personne : 20,80 € TTC

Buffet des Délices

Concombres aux Abricots et Crème de Moutarde
Carottes Râpées
Taboulé
Marquise de Jambon Sec
Persillé de Marsannay®
Terrine de Campagne Aux Cassis
Carré de Porc aux Herbes
Salade de Riz Niçoise
Plateau de Fromages Affinés
Gâteau Warszawa (Chocolat, Vodka)
Condiments

Prix Par Personne : 22,50 € TTC

Buffet des Gastronomes

Persillé de Marsannay®
Terrine aux Escargots
Aspic de Volaille au Jambon
Terrine de Saint-Jacques, Sauce Verte
Rôti de Bœuf
Filet Mignon Au Thym
Salade Coleslaw
Salade de Pâtes Trois Couleurs
Plateau de Fromages Affinés
Framboisier
Condiments

Prix Par Personne : 26,50 € TTC

Buffet Découverte du Terroir

Rosette
Marquise de Jambon Sec
Persillé de Marsannay® au Cassis
Œuf Mollet en Gelée de Bourgogne
Terrine de Canard
Salade de Riz Niçoise
Filet de Saumon, Sauce Andalouse
Carré de Porc aux Herbes
Filet de Canard Miel et Thym
Salade de Haricots Verts aux Noix
Salade de Pommes de Terre aux Asperges
Plateau de Fromages

Dessert au Choix (sauf desserts de grande gourmandise)

Prix Par Personne : 31,00 € TTC

Suppléments:

Foie Gras Maison à L'Armagnac: 7,40 €

Buffet de Desserts: 4,50 €

Buffet Tradition

Assortiments de Crudités de Saison (3 sortes)

Persillé de Marsannay®

Marquise de Jambon Cru

Macédoine de Légumes

•

Jambon Braisé au Porto, Garniture de Légumes

Ou

Cuisse de Poulet Gaston Gérard, Garniture de Légumes

•

Plateau de Fromages Affinés

•

Dessert au Choix (sauf desserts de grande gourmandise)

Prix Par Personne : 29,50 € TTC

Buffet Les Petites Toques

Assortiments de Crudités de Saison (3 sortes)

Persillé de Marsannay®

Terrine Forestière

Rosette

Terrine de Saumon, Sauce Andalouse

•

Magret de Canard, Sauce aux Poivrons, Garniture de Légumes

Ou

Mignon de Porc à La Graine de Moutarde, Garniture de Légumes

•

Plateau de Fromages Affinés

•

Dessert au Choix (sauf desserts de grande gourmandise)

Prix Par Personne : 33,00 € TTC

Buffet Le Gourmet

Verrine de Gaspacho Epicé

Persillé de Marsannay® à La Moutarde

Terrine Forestière

Terrine de Campagne au Cassis

Terrine de St Jacques, Sauce Verte

Salade Coleslaw

•

Suprême de Pintade Farci aux Morilles

Ou

Noix de Veau Braisé aux Morilles

Garniture de Légumes

•

Plateau de Fromages Affinés

Dessert au Choix (sauf desserts de grande gourmandise)

•

Prix Par Personne : 38,00 € TTC

Buffet Bourguignon

(À PARTIR DE 30 PERSONNES)

Gougères

Beursaudes (Lard Grillé, Pressé)

Bouchée aux Escargots

Mini Pâté en Croûte au Cassis

Persillé de Marsannay®

Persillé de Marsannay® à La Moutarde

Terrine aux Escargots

Brochette d'Ecrevisses Marinées

Œufs en Meurette et ses Croûtons

Langue de Veau, Sauce Béarnaise ou

Filet Mignon de Porc, Confit d'Oignons

Saucisson Chaud

Plateau de Fromages Affinés de La Région

Poire au Vin Rouge

Tarte Pomme Cassis

Pain de Campagne

Prix Par Personne : 40,00 € TTC

(Comprenant un Personnel de Cuisine au Buffet)

Supplément Gratin Dauphinois: 2,80 €

PRIX TTC (TVA 10%) - SANS SERVICE

EXTRAIT DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Commande

Afin de vous donner toute satisfaction, toute commande doit :

- Nous parvenir au plus tard 6 jours avant la date de votre repas

- Être confirmée par téléphone, fax ou courrier électronique et par le versement d'un acompte dans les 48 heures.

Tarifs de livraison

Nous livrons dans un rayon de 30 km au tarif de 15,00 € TTC.

Au-delà, merci de nous consulter.

Conditions de paiement

Un acompte à la commande correspondant à 30 % de celle-ci sera exigé ; le solde à l'enlèvement ou à la livraison de la marchandise, plus la consigne du matériel.

Matériel et vaisselle

Sauf accord particulier, la vaisselle et le matériel doivent être rendus propres.

Les altérations, pertes ou casses seront facturées selon le tarif tenu à votre disposition.

Litiges et contestations

Tout litige ou contestation ressort de la compétence des tribunaux de Dijon, à l'exclusion de tout autre.