

Buffets froids

Printemps - Eté 2024

BUFFET EIFFEL

29.50 € HT

Entrées en demi-parts

Quiche au thon et tomates fraîches
Gaufre chèvre et jambon speck

Salades en demi-parts

Salade Calabraise (pâtes, tomates, mozzarella,
pesto..)
Salade de choux rouge, granny Smith et coriandre

Plats froids en demi-parts

Rumsteak sauce bernéaise
Saumon sauce remoulade au
curry

Fromages & pains

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts en demi-part

Salade de fruits frais
Brownie chocolat aux fruits des bois

BUFFET HOTEL DE VILLE

29.50 € HT

Entrées en demi-parts

Terrine de volaille et petits légumes
Verrine Stracciatella tartare de tomates pesto

Salades en demi-parts

Taboulé libanais
Coleslaw aux crevettes

Plats froids en demi-parts

Agneau épices Zaatar
Aioli de cabillaud

Fromages & pains

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts en demi-part

Tartelette aux fruits de saison
Blanc manger coco

BUFFET CHATEAUROUX



29.50 € HT

Entrées en demi-parts

Sucrine croquante et Fiocco
Blinis rilette de sardines et piment d'espelette

Salades en demi-parts

Salade Bien-être (*pâte, concombre, tomate, emmental, fromage blanc*)
Salade du Pirée (*tomate, concombre, poivrons, fêta et radis*)

Plats froids en demi-parts

Emincé de poulet sauce Arrabiata
Flétan sauce vierge et citron vert

Fromages & pains

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts en demi-part

Verrine framboise (*bavaroise framboise, coulis fruits rouges, crumble vanille et framboise fraîche*)
Tiramisu café

BUFFET INVALIDES

29.50 € HT



Entrées en demi-parts

Confit de bœuf et roquette
Duo de crabe et tzatziki

Salades en demi-parts

Salade de fregola et légumes Méditerranéen
Salade fraîcheur avocat crevettes

Plats froids en demi-parts

Quasi de veau tomate et oignon
Merlu rougail aux agrumes

Fromages & pains

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts en demi-part

Verrine exotique (bavaroise passion, coulis exotique,
crumble coco et citron vert)

Galet citron agrumes

BUFFET CHATEAU DE VERSAILLES



33.00 € HT

Entrées en demi-parts

Œuf poché saumon fumé
Millefeuille betterave foie gras

Salades en demi-parts

Wok de légumes et choux chinois
Salade de Ravioles aux herbes

Plats froids en demi-parts

Magret rôti Carvi miel et Kikkoman
Brochette St Jacques chorizo

Fromages & pains

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts en demi-part

Galet royal chocolat
Tartelette citron Yuzu



Art et Gourmandise



art_et_gourmandise

CONTACT



01.40.23.09.76



contact@artetgourmandise.com



www.artetgourmandise.com