

Buffet froid

Automne-Hiver

BUFFET TUILERIES

26.50 € HT

Entrées en demi-parts

Chou houmous aux herbes et légumes croquants
Paté en croûte poulet citron

Salades en demi-parts

Salade coleslaw et pastrami
Boulgour aux épices

Plats froids en demi-parts

Saumon teriyaki
Boeuf poivre vert

Fromages & pains

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts en demi-part

Moelleux au chocolat
Salade aux deux raisins

BUFFET CHAMP DE MARS

ART
GOURMANDISE
Traiteur

26.50 € HT

Entrées en demi-parts

Blinis et sa rilette de saumon à l'aneth
Rouleau d'Automne végétal

Salades en demi-parts

Salade de quinoa à la mangue
Salade de légumes d'automne

Plats froids en demi-parts

Sûpreme de volaille marinée au thym
Dos d'églefin aux herbes

Fromages & pains

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts en demi-part

Roulé à la Cannelle
Salade de fruits frais au basilic

BUFFET MONCEAU

ART
GOURMANDISE
Traiteur

26.50 € HT

Entrées en demi-parts

Asperges et saumon fumé
Verrine de brouillade d'oeuf et lomo

Salades en demi-parts

Salade cajun (riz poivrons, haricots rouges, épices...)
Salade d'haricots verts et anti pasti

Plats froids en demi-parts

Lieu noir, sauce vierge
Agneau rôti provençale

Fromages & pains

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts en demi-part

Cheesecake à la vanille
Salade d'orange et menthe

BUFFET BASTILLE

26.50 € HT

Entrées en demi-parts

Brochette de cécina et tomates confites

Terrine de Pintade et morilles

Salades en demi-parts

Salade vert prés et fêta (haricots verts, pois gourmand, petit pois..)

Salade France Comtoise (pomme de terre, comté, saucisse de marteau..)

Plats froids en demi-parts

Veau mariné aux parfums de Louisiane

Gambas wakamé

Fromages & pains

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts en demi-part

Tropézienne

Tartare aux fruits de saison, crème légère
au mascarpone

BUFFET MOULIN ROUGE

ART
GOURMANDISE
Traiteur

30.00 € HT

Entrées en demi-parts

Gourmandise au foie gras et au vin chaud
Muffin à la rilette de crabe

Salades en demi-parts

Salade de lentilles et haddock fumé
Salade mikado de légumes, gingembre et coriandre

Plats froids en demi-parts

St Jacques Thaï
Magret de canard rôti au poivre mignonette

Fromages & pains

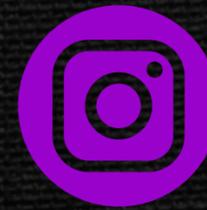
Plateau de fromages frais et affinés

Desserts en demi-part

Palet chocolat blanc passion
Assortiment de trois macarons



Art et Gourmandise



art_et_gourmandise

CONTACT



01.40.23.09.76



m.dureau@artetgourmandise.com