

BUFFET FROID DE 10 À 50 PERSONNES 2022/23

TARIF 35€/PERSONNE

100% FAIT MAISON ❤️



VIANDES :

TATAKI DE BŒUF AU SOJA ET GINGEMBRE ET POUSSÉS DE HARICOTS MUNGO
EMINCÉ DE BALLOTINE DE POULET, MOUSSELINE AUX CHAMPIGNONS NOIRS / SAUCE
MOUTARDE « POURET D'ORLÉANS » AU MIEL

TARTINABLE ET AMUSE-BOUCHE :

HOUMOUS DE POIS CHICHES ET CRACKERS AUX GRAINES DE COURGE
CUPCAKE AUX OLIVES ET CHORIZO CREAMCHEESE HERBES FRAICHES

SALADES :

SALADE DE RISONI (PÂTE EN FORME DE RIZ) AUX PETITS LÉGUMES
SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES, VINAIGRETTE BALSAMIQUE
ŒUF MAYONNAISE À L'ANCIENNE ET AU PIMENT D'ESPELETTE

FROMAGE

MOZZARELLA AU PESTO DE BASILIC ET HUILE D'OLIVE
BROCHETTE DE CHARCUTERIE ET COMTÉ

DESSERTS :

À CHOISIR, EN VOUS RENDANT SUR LE SITE INTERNET WWW.EMILIEDAMEBISCUIT.FR, ET
EN CLIQUANT SUR « CAHIER DE GOURMANDISES »

VOUS ÊTES LIBRES DE CHOISIR CE QUE VOUS SOUHAITEZ ! MAIS LE DESSERT CHOISI
DOIT ÊTRE EN ACCORD AVEC LE NOMBRE DE CONVIVES 😊

POMME DE TERRE : FERME DE MÉSENGEON, BEAUVILLIERS

RISONI : PASTÉOLE , GOMMERVILLE

GRAINES DE COURGE : VALCONIE, EOLE EN BEAUCE

ŒUF, LAIT ET AGRUMES D'ORIGINE BIOLOGIQUE

ORIGINE VIANDE : FRANCE