

# BUFFET FROID DE 10 À 50 PERSONNES 2022/23

TARIF 25€/PERSONNE

100% FAIT MAISON ❤️



## VIANDES :

ROULÉ DE FILET PORC AUX HERBES, AIL ET PAPRIKA / SAUCE CRÉMÉE AUX HERBES FRAICHES

EMINCÉ DE BALLOTINE DE POULET, MOUSSELINE AUX CHAMPIGNONS NOIRS / SAUCE MOUTARDE « POURET D'ORLÉANS » AU MIEL

## TARTINABLE :

HOUMOUS DE POIS CHICHES ET CRACKERS AUX GRAINES DE COURGE

## 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

## DESSERTS :

À CHOISIR, EN VOUS RENDANT SUR LE SITE INTERNET [WWW.EMILIEDAMEBISCUIT.FR](http://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