

COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE

Ce buffet est composé de 13 à 22 pièces par convive :

Selon un assortiment équilibré parmi :

Autour du salé

Croûtons : rouille et écrevisses, tapenade verte

Coupelles : gambas guacamole, carpaccio de bœuf et parmesan

Les verrines en présentation : mousse de petits pois à la menthe, tartare de tomate et avocat, poires au roquefort

Tartines chèvre et figues

Cuillères de petit chèvre sur concassé de tomates

Le panier de crudettes et sa sauce anchoïade

Mini vol au vent à la duxelle de champignons

Notre mélange Asiatique : aumônières, nems, samoussas, accras

Nos cônes sur présentoir en été : crème de thon et crevettes, soupe de melon

Mini quiches, gougères, moelleux salés

Pain d'épice au foie gras, pain d'épice au chèvre

Cheese cake salé aux crackers

Wraps, mini hot dog et croque-monsieur

Pain nordique au saumon, au jambon

Blinis aux multiples saveurs

Mini Pan Bagnat

Le petit pain navette au rôti de bœuf, au fromage

Ananas de brochettes assorties

Macaron au foie gras

Millefeuille de saumon et gruyère

Autour du sucré

Notre assortiment de mignardises :

Duo chocolat, Les éclairs au café et au chocolat, Tartelettes aux fruits rouges, macarons...

Les transparences sucrées :

Crème brûlée chocolat, Crème brûlée Provençale, fromage blanc et fruits rouges...

(Ou Gâteau d'anniversaire à déterminer ensemble)

Montant par personne sans service et sans boisson

LES OPTIONS

-Les animations par nos chefs devant vos convives

Foie gras, gambas poêlés par exemple (tarif sans cuisinier)

-Les boissons sans alcool

Jus de fruits, Perrier, coca-cola, eau minérale de source.

-La prestation de service : pour 50 convives, il faut compter 2 serveurs

-Les boissons avec et sans alcool : Kir pétillant, Jus de fruits, Perrier, coca-cola, eau minérale de source.

SARL BORGES EVENEMENTS

396, chemin de la Colline aux Chênes 83 300 DRAGUIGNAN

contact@borgesevenements-traiteur.com

Tél : 04.94.68.61.42