

Formules BUFFET



06 18 51 10 10

CONTACT@SUDTRAITEUR.FR -
WWW.SUDTRAITEUR.FR



MENU À 25,00 € HT / 27,50 € TTC

Entrée « classique » + Plat + Fromage + Dessert

MENU À 28,00 € HT / 30,80 € TTC

Entrée « plaisir » + Plat + Fromage + Dessert

MENU À 25,00 € HT / 27,50 € TTC

2 Entrées « classique » + Plat + Fromage + Dessert

MENU À 32,00 € HT / 35,20 € TTC

1 Entrée « classique » + 1 Entrée « plaisir »
+ Plat + + Fromage + Dessert

Formule **PLAT**

OPTION

- Disponible également en buffet (saladier et plats jetables) plutôt qu'en plateaux
- Vrais verres: 0,55 € HT / 0,60 € TTC par plateau



NOS ENTRÉES

Entrée froide

Crudités (200g par personne)	2,95€
Salades composées (200g/pers) (voir carte au choix)	3.95€
Plateaux de charcuterie A partir de	2.95€
Plateaux de viande froide À partir de	3.50€
Plateaux de fromage	A partir de 2.00€
Planche du fromager	À partir de 3.95€
Salade verte	0.60€
Mignardises (3 pièces/pers)	3.90€
Pâtisserie individuelle	3.80€

Entrée chaude

Si location Matériel de réchauffe
25cts /pers (gaz)

Paëlla des familles*	8.50€
Cuisse de poulet, Encornets, Riz, Légumes, crevettes, Moules, Chorizo.	
Paëlla Royale*	9.95€
Poulet, Encornets, Riz, Légumes, crevettes, Moules, Chorizo et filet de poisson.	
Couscous Royal et sa semoule	10.95€
Choucroute Alsacienne.	À partir de 8.90€
Formule Plancha* viande marinée+ légumes	
Devis	



NOTRE CARTE BUFFET

Buffet froid


Crudités (200g par personne)	2,95€
Salades composées (200g/pers) (voir carte au choix)	3.95€
Plateaux de charcuterie A partir de	2.95€
Planche du fromager	À partir de 3.95€
Salade verte	0.60€
Mignardises (3 pièces/pers)	3.90€
Pâtisserie individuelle	4,20€

Buffet chaud

Si location Matériel de réchauffe 25cts /pers (gaz)

- Paëlla des familles* 8.50€
Cuisse de poulet, Encornets, Riz, Légumes, crevettes, Moules, Chorizo.
- Paella Royale* 9.95€
Poulet, Encornets, Riz, Légumes, crevettes, Moules, Chorizo et filet de poisson.
- Couscous Royal et sa semoule 10.95€
- Choucroute Alsacienne. À partir de 8.90€
- Formule Plancha* viande marinée+ légumes (sur Devis)

Possibilité cuisine du monde

- pate à la truffe / pâte à la meule
 - poulet curry / riz massala
 - cuisine hawaiienne
 - plateau de sushi
- 



NOTRE CARTE DESSERT

Buffet

Classique

Biscuit moelleux aux amandes, croustillant praliné amande/noisette du Piémont. Mousse pâte à b o m b e chocolat 66% ARCATO
Chocolaterie de l'Opéra.

Castel

Biscuit merinqué a u x amandes, noisettes caramélisées crème a u b e u r r e légère au praliné a m a n d e / n o i s e t t e du Piémont, crumble d'amande.

Opera

Biscuit Joconde aux amandes imbibé au café, ganache de chocolat noir amer, fine crème au café.

Forêt noire

Biscuit chocolat Grand Cru, chantilly , griottes au sirop, griottes en marina et griottes à l'eau d e vie, mousse au chocolat envelopé de chocolat noir e t copeaux de chocolat.

Exotique

Crumble coco, dacquoise coco, poêlée d'ananas et mangue, mousse aux fruits passion.

Framboisier

Croustillant de nougat à la framboise, sabayon à la framboise et son coulis de framboise.

Saint honoré

Crème pâtissière, feuilletage, choux, chantilly et caramel.

06 18 51 10 10

CONTACT@SUDTRAITEUR.FR -
WWW.SUDTRAITEUR.FR