SARL toques saveurs Mr Delchambre Christophe : Bureaux 7 Avenue Général de Gaule 26700 Pierrelatte et laboratoire 39 rue de la république le Teil 07400☎ **Port : 06 88 58 36 57** Contact Email : traiteur@toques-saveurs.com Site : www.toques-saveurs.com

Traiteur

Sélection Buffet champêtre

Vous avez le choix de trois salades minimums parmi la liste proposé, présenté et servis en saladier en général jusqu'à huit sortes de salades.

Tagine de choux fleur aux olives et citrons confits
Tomates cerise au melon et à la feta
Achards de légumes aux deux choux
Concombre à la menthe
Salade de haricots verts à la niçoise
Pois chiches à l'orientale
Carottes et chou blanc au cumin
Betterave crue râpée aux agrumes
Salade d'épinards à la coriandre (saison uniquement)
Champignons crus aux fines herbes et à la crème
Taboulé vert libanais (au boulgour)
Poivrons rouge marinés au citron et huile d'olive Caviar d'aubergines à la coriandre

SARL toques saveurs Mr Delchambre Christophe : Bureaux 7 Avenue Général de Gaule 26700 Pierrelatte et laboratoire 39 rue de la république le Teil 07400☎ **Port : 06 88 58 36 57** Contact Email : traiteur@toques-saveurs.com Site : www.toques-saveurs.com

Poireaux nouveaux aux quatre épices
Trio de crudités aux fines herbes
Salade de pâtes tricolores au poulet et à l'estragon
Gaspacho Andalou à la pomme
Melon à l'italienne

Pour suivre…….

Au choix a la plancha

Vous avez le choix entre trois brochettes par personne dans les choix suivants ci-dessous
(Poissons et viandes)

➢ *Poissons- crustacés*

Grillade barbecue de poissons Marinés Cuits Sur Pierrade / Parillada au choix Filets de Dorade au citron confit et gingembre, Rascasse au pistou et safran, gambas au citrons et graines de fenouil.

Ou

➢ *Choix Viandes*

Mixed grill au barbecue. Différentes sortes de mini brochettes composées par nos soins, avec différentes sortes de marinades et de sauces Cuits devant vous a la demande

- Poulet tikka (marinade façon indienne)
- Brochette d'agneau façon kebab (sauce soja et citron, poivrons)
- Brochette de porc (Ribs de porc laqué et saucisses)
- Brochette de bœuf (lamelles de bœuf mariné)

Nota : Pour 15 personnes vous avez deux choix parmi les propositions si dessus
(Trois brochettes par personne équivalence de 200 grs de viande) différentes sauces vous seront proposées
(Tartare, cocktail, béarnaise, choron, aux herbes, sauce rouille, Aoilli, tex mex etc. …)

Ou

Rôtissoire

Culotte d'agneau ou porcelet à la broche marinade de cuisson

Légumes

Accompagnement possible : (deux choix possible)

- Tomates grillé façon provençale
- Mixte de tranches d'aubergines et courgettes marinées grillés (Tian Provençal)
- Pommes de terre en robe des champs et sa sauce au fromage blanc fines herbes
- Ratatouille froide

SARL toques saveurs Mr Delchambre Christophe : Bureaux 7 Avenue Général de Gaule 26700 Pierrelatte et laboratoire 39 rue de la république le Teil 07400☎ **Port : 06 88 58 36 57** Contact Email : traiteur@toques-saveurs.com Site : www.toques-saveurs.com

Les fromages autrement :

Nous vous proposons une façon différente de goûter toutes les saveurs du fromage Avec des compositions cuisinées de notre cru

Soit chaud : comme le Picodon mariné cuit en papillote (spécial Barbecue)

Ou froid : Gratin de poires au roquefort, parfait de saint Agur a la noisette et fruits rouge, fourme d'Ambert et crème de mascarpone aux raisins secs, tome de brebis à la confiture de cerises noires (**sous réserve des disponibilités matériels (four)**

Les desserts :

Piece monté traditionnelle ou gâteaux évènementiels

Pour d'autres desserts nous consulter. Possibilités de tartes maisons ou buffet de desserts

Prix de notre prestation ;

Prix de la prestation complète avec service, formules buffet nappage et vaisselle comprise

49.50 euros TTC par personne. Formule buffet

Formule sans entrées formule buffet
45 € TTC par personne

(si souhait de service a table + 3.50 €)

Service derrière les grills et buffets. Débarrassage des tables. Service jusqu'à 1 heure 00 du matin. (Au-delà prévoir un supplément de 30 € par serveur/heure)

Le tarif comprend le nappage, les couverts, le service jusqu' a une heure du matin , la mise de table la veille de la réception.