



Les buffets



Votre contact: boudart nicolas cooking /200 route de Romans - 38840 Saint Lattier /06 70 34 14 66 /

www.bncooking.fr

retrouvez moi également sur



boudartnicolascooking@gmail.com

Buffets froids

minimum 40 personnes

Prix HT/PERS



Campagnard 14,50€/pers.

- *Salade piémontaise*
- *Salade de lentilles*
- *Salade tomates, fenouil, concombres*

- *Jambon cru*
- *Rosette*
- *Assortiment de Terrines « maison »*

- *Ailes de poulet*
- *Rôti de porc*
- *Rosbeef*
- *Assortiment de condiments variés*

- *Plateau de divers fromages de région*



Savoyard 15,50€/pers.

- *Salade savoyarde*
(chou vert, fromage de Savoie, noix, raisins secs)
- *Salade chambérienne*
(salade, diots maison, pommes, croûtons)
- *Salade de crozets*
(crozets, oeufs dur, jambon, carottes)

- *Planche de charcuteries*
- *Brochette Beaufort, noix de jambon*
- *Brochette Tomme, raisins*
- *Brochette roulé de pruneau au lard*

- *Rôti de veau savoyard*
(veau, lardons, fromage)
- *Tartines diots naturels et fumés*

- *Plateau de fromages Savoyard*

- *Biscuit de Savoie et sa crème au Génépi*
- *Tarte aux myrtilles*
- *Tarte fine aux pommes et confiture de lait*

- *Pain de campagne*

Possibilité du Buffet avec plat chaud à 16,50 €/pers

Buffets froids

minimum 40 personnes

Prix HT/PERS



Dînatoire 17,90 €/pers

Buffet servi sur plateau en pièces Individuelles. Pas besoin de vaisselle

- Barquette de macédoine
- Godet de Taboulé créole
- Le Panier du Maraîcher

- Brochette tomate/mozzarella/olive verte
- Brochette Tomme, raisins
- Toast coeur d'artichaut sur aioli

- Domino charcuterie sur pic
- Poulet au chutney de mangue

- Navette farcie rillette de saumon
- Cuillère carpaccio saumon frais/chantilly mandarine

- Cigare de St Marcelin aux noix
- Gratiné de Tomme sur croûtons

- Brochette de fruits
- Verrine mousse au chocolat
- Mini macarons assortis
- Verrine Tiramisu



Festif 26,80€/pers.

- Mesclun aux pignons de pins grillés et tomates confites
- Barquettes macédoine et copeaux de saumon frais
- Verrine fraîcheur tomates/concombre au Xérès
- Cuillère mousse avocat et pointes d'asperges
- Bouchée foie gras maison sur pain d'épices

- Marquise de saumon fumé maison
- Mini brochette de canard fumé maison et pêche
- Marquise de jambon cru sur planche

- Rôti de veau à la sauge fraîche du jardin
- Ou
- Petit porcelet rôti reconstitué

- Flan d'asperge (ou gratin dauphinois en option)

- Aumônière de chèvre frais et pommes fruits
- Cigare St Marcelin aux noix

- Salade de fruits frais (infusés à la menthe)
- Royal Chocolat
- Framboisier
- Paris-Brest

- 1 miché de pain par personne

Possibilité d'avoir la viande et la garniture chaude

Café + 0,50 €/pers