

BUFFET CAFE NOIR



Le buffet salé

Les Charcuteries traditionnelles

5 variété de charcuteries fines, selon le marché
Charcuteries sèches, terrine campagnarde, rillettes, saucissons, jambons,...

Les Salades composées maison

Salade piémontaise

Salade de haricots verts (ou salade d'endives en saison)

Gâteau potager et son coulis de tomates à la menthe

A partir de 30 personnes : ½ oeufs durs à la mayonnaise, Feuilles de vigne farcies, Taboulé aux raisins et à la menthe fraîche

Le plateau de fromages affinés

3 à 5 variétés de fromages sélectionnés

BUFFET CAFE NOIR



Le Tarif par personne :

De 15 à 29 pers : **21.95 € HT / 26.25 € TTC**

À partir de 30 pers : **14.97 € HT / 18.00€ TTC**

Ce buffet vous est présenté sur plateau jetable.

Choisissez votre dessert, en supplément.

Les options :

Matériel jetable buffet debout ou assis

Boisson à la carte

Livraison, installation de votre buffet