

TRAITEUR NIGUES – LUBET

2 Rue de la Lavande
11440 PEYRIAC DE MER
04.68.41.55.90

Buffet dinatoire avec animation plancha

FEUILLE D'ESTRAGON 35 €

Feuilletés : 5 /personne à titre indicatif

Assortiments de 9 sortes: (3 viandes, 3 poissons et 3 végétariens)

Choux fromage-curry, accra morue, samoussa, croque tomate pesto, pissaladière, boulette viande, bouchée poisson, stick mozzarella, boulette viande et bouchée de viande

Les cassolettes : 3/ personne à titre indicatif

- Tzatzíki mozzarella
- Salade de perle au saumon et crevettes
- Tartare de tomates et chorizo grillé

Les garnitures :7 pièces / personne à titre indicatif

- cornet betterave Chioggia au fromage persillé et mini poivron
- blinis, gelée de pomme piment , chèvre frais et thym
- canapé mini poivrons
- concombre, crème de saumon e et perles de yuzu
- macaron foie gras groseilles
- brochette de pétoncle, feuille de menthe et myrtille
- pique magret fumé et poire à la cannelle



Animation plancha : 4 pièces par personne

- Saucisse aux herbes
- Volaille aux épices
- Saumon lardé
- Sèche à la persillade

Le plateau de fromages

Le dessert : 5 pièces par personne

4 fours sucrés (tartelette aux fruits, tartelette au citron, mini éclair, mini choux, cannelé, financier, dôme chocolat, mini baba au rhum...)
Assortiment de verrines (mousse chocolat-menthe, crème brûlée , panacotta, salade de fruits frais, tiramisu, crumble framboises....)



Service en sus :

1 serveur pour 30 pers +200€

Décor à thème

Nappage tissus et serviettes ouates

Prestation de qualité

(cette prestation est servie debout , possibilité assis option de 5 € en sus)