



Traiteur et Organisateur d'événements

42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'Aillerie

Tel : 06 61 61 93 64

E-mail : contact@midi-quart.com

BUFFET DE CAMPAGNE

(Minimum 50 pers)

ASSORTIMENT DE SALADES

Taboulé à l'orientale

Salade de crudité de saison

Salade pesta al pesto

(Pâtes, courgette, tomate, basilic, olives noires, ail, sauce à l'huile d'olive)

FARANDOLES DE CHARCUTERIES ET VIANDES FROIDES

Assortiment de charcuteries

Assortiment de viandes froides

FROMAGE

Roue de Brie

Mayonnaise et moutarde

DESSERTS

Entremet chocolat ou framboises ou fruit exotique

(plaque anniversaire 1€)

Sup 14 € TTC : Cubi de vin rouge et rosé, coca, jus de fruits, eaux plate et pétillante

Soupe champenoise ou planteur 5€ (200 ml par pers)

Nos prix sont susceptibles d'évoluer en fonction du cours des matières premières. Nous serons à même de faire un réajustement du devis si nécessaire et cela jusqu'à un mois de la date de l'événement.



Traiteur et Organisateur d'événements

42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'Aillerie

Tel : 06 61 61 93 64

E-mail : contact@midi-quart.com

BUFFET DE CAMPAGNE - tout inclus hors service

COCKTAIL SALÉ (5 pièces / pers)

Assortiment de canapés, brochettes et cuillères

ASSORTIMENT DE SALADES

Taboulé à l'orientale

Assortiment de crudités de saison

Salade pesta al pesto

(Pâtes, courgette, tomate, basilic, olives noires, ail, sauce à l'huile d'olive)

FARANDOLES DE CHARCUTERIES ET VIANDES FROIDES

Assortiment de charcuteries variées

Assortiment de viandes froides

FROMAGE

Roue de Brie

Pain, et les condiments

DESSERTS (1 au choix)

Gâteau d'anniversaire ou entremet

Café

Livraison, installation et nappes table (1 pour 10 pers) 1 nappe buffet, serviettes,

LES PLUS

Boissons:

Sup 14 € TTC : (cubi) vin rouge et rosé, soda, eau plate et pétillante)

Nos prix sont susceptibles d'évoluer en fonction du cours des matières premières. Nous serons à même de faire un réajustement du devis si nécessaire et cela jusqu'à un mois de la date de l'événement.



Traiteur et Organisateur d'événements

42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'Aillerie

Tel : 06 61 61 93 64

E-mail : contact@midi-quart.com

BUFFET FESTIF
(Minimum 50 pers)

BUFFET FROID

Farandole de crudités de saison en salades composées

Rillettes d'oie

Terrine printanière de légumes

Médaille de saumon et sa mousseline de poisson aux légumes

Plateau de charcuteries variées

Plateau de viandes froides (carpaccio de bœuf, rôti porc, filet de poulet)

Moutarde et mayonnaise

FROMAGE

Plateau de fromages variés

DESSERTS (1 au choix)

Gâteau d'anniversaire

Assortiment de mignardises (6 € pièces/pers)

Buffet de desserts (suppl 6 €)

Pièce montée et entremets sur support déco (suppl 6 €)

Wedding Cake (suppl 8 € + suppl selon décor)

Nos prix sont susceptibles d'évoluer en fonction du cours des matières premières. Nous serons à même de faire un réajustement du devis si nécessaire et cela jusqu'à un mois de la date de l'événement.



Traiteur et Organisateur d'événements

42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'Aillerie

Tel : 06 61 61 93 64

E-mail : contact@midi-quart.com

BUFFET FESTIF - tout inclus hors service

Installation, nappage tables (1nappes pour 10 pers et nappe buffet), vaisselles.

COCKTAIL SALÉ (8 pièces / pers)

Assortiment de canapés,

Assortiment de verrines

Assortiment de tapas

Assortiment de bouchés chaudes

BUFFET FROID

Farandole de crudités de saison en salades composées

Rillettes d'oie

Terrine printanière de légumes

Saumon farci

Paon ou papillon ou plateau de charcuteries variées

Cascadine de viandes froides (carpaccio de bœuf, rôtis de porc, filet de poulet)

FROMAGE

Plateau de fromages variés

Pain, moutarde et mayonnaises

DESSERTS (1 au choix)

Gâteau d'anniversaire

Assortiment de mignardises (5 pièces/pers)

Buffet de desserts (suppl. 5€)

Pièce montée et entremets sur support déco (suppl 2€)

Wedding Cake (suppl. 4€ + suppl. selon décor)

Café et matériel

LES PLUS

Boissons:

- Sup 18 € TTC : Cocktail apéritif, vin rouge et rosé, soda et eaux minérale et pétillante.
- Champagne 8 € TTC par personne : pour 1 bouteille / 5 personnes

Nos prix sont susceptibles d'évoluer en fonction du cours des matières premières. Nous serons à même de faire un réajustement du devis si nécessaire et cela jusqu'à un mois de la date de l'événement.