



Buffet froid : Composez votre buffet selon vos envies

minimum 10 personnes

<i>Mix charcuteries..... (Rosette, chorizo, terrine de campagne, mortadelle) pain et beurre inclus</i>	<i>4€/Personne</i>
<i>Volaille aux herbes, cuisson basse température..... sauce tartare</i>	<i>5,50€/La part</i>
<i>Rôti de porc, sauce moutarde et miel.....</i>	<i>5,50€ La part</i>
<i>Chiffonnade de boeuf, sauce tartare.....</i>	<i>5,80€/La part</i>
<i>Rillettes de poisson blanc au curry.....</i>	<i>3,70€/La part</i>
<i>Ardoise de la mer, saumon fumé et crevettes.....</i>	<i>4€/La part</i>
<i>Salade de pomme de terre rôties..... et ses petits légumes de saison</i>	<i>2€/La part</i>
<i>Coleslaw, pommes granny smith.....</i>	<i>1,80€/La part</i>
<i>Pâtes à l'italienne, pesto de roquette..... mozzarella et tomates</i>	<i>2€/La part</i>
<i>Taboulé menthe et raisins secs maison.....</i>	<i>1,80€/La part</i>
<i>Salade grecque, concombre, olive, feta et pastèque.....</i>	<i>1,80€/La part</i>
<i>Salade de lentilles, saumon fumé et oignons rouges.....</i>	<i>2,30€/La part</i>
<i>Légumes de saison à croquer, sauce fromage blanc..... aux fines herbes et sauce cocktail</i>	<i>1,70€/La part</i>



Buffet Chaud

FORMULE

*1 viande ou 1 poisson accompagné d'une garniture au choix.
Les garnitures supplémentaires seront facturées à partir de la deuxième.*

Nos viandes et poissons

<i>Filet Mignon de porc sauce Normande cidre et Pommes fruits.....</i>	<i>13,50€/la part</i>
<i>Demi magret de canard réduction miel et romarin.....</i>	<i>14€/La part</i>
<i>Suprême de poulet, sauce Camembert AOP.....</i>	<i>12,50€/La part</i>
<i>Émincé de bœuf aux poivrons.....</i>	<i>13,50€/La part</i>
<i>Sauté de volaille au curry.....</i>	<i>11€/La part</i>
<i>Dos de lieu noir, crème de chorizo et Basilic.....</i>	<i>12,50€/La part</i>
<i>Pavé de saumon huile vierge, acidulé passion.....</i>	<i>15,20€/La part</i>

Garnitures aux choix

<i>Duo de pomme de terre et patate douce.....</i>	<i>2,20€/la part</i>
<i>Légumes Rôties de saison.....</i>	<i>2,20€/La part</i>
<i>Écrasé de Pomme de terre au beurre d'Isigny</i>	<i>2,50€/La part</i>
<i>Risotto aux morilles (suppl 1,50€ avec formule).....</i>	<i>3,50€/La part</i>
<i>Tomate provençale.....</i>	<i>1,80€/La part</i>
<i>Tagliatelles.....</i>	<i>1,80€/La part</i>
<i>Tians de légumes, touche de parmesan.....</i>	<i>2,20€/la part</i>



Menus enfants

Émincé de volaille à la crème **ou** cheeseburger/végéburger
fait maison

accompagnés de pommes de terre rissolées

5,50€ par enfant

Quelques options pour un événement réussi

petit pain individuel (Boulang' du p'tit Normand).....	1,20€/Le pain
Mix fromages (emmental, brie, Saint Nectaire et chèvre).....	3,70€/Personne
Salade de verte.....	1€/Personne
Café.....	1,20€/Personne



QUELQUES INFORMATIONS PRATIQUES

Formule installation: location de support, nappage buffet, serviettes et cuillères cocktails, couleurs aux choix du client, nettoyage support par Brunch'Eure
80€ tout compris

Frais de livraison aller-retour: 0,80ct/Km

Location de table pour buffet si besoin: 10€/ table

Frais d'exploitation(eau, électricité, déchets...): tarif unique 15€ (moins de 30 personnes)

Frais d'exploitation(eau, électricité, déchets...): tarif unique 30€ (au delà de 30 personnes)

Location de vaisselle: sur devis

Contrat ou fiche de renseignements établi à la suite du devis signé
30% d'acompte demandé suite à la signature du contrat pour réserver la date
règlement en espèces ou virement bancaire (RIB joint au contrat)

PERSONNEL À DISPOSITION LORS DE VOS ÉVÈNEMENTS

Traiteur seul pour 40 personnes maximum: 30€/Heure

+ 1 Aide cuisinier: 18€/Heure

+ 1 serveur pour 40 personnes maximum: 18€/Heure

NOTE IMPORTANTE

**Toute prestation au-delà de 30km de Dardez, souhaitée sous forme de buffet par le client, devra prévoir du personnel sur place pour des raisons de logistique
la livraison sous forme de box est possible**

