

NOCES ORIENTALES TRAITEUR

BUFFET GOURMET

MINI HOT DOG

Saucisse, ketchup et moutarde, saupoudrez d'oignons frit

MINI BAGELS

Tranche de saucisson sec, salade et mayonnaise

BRICOCHAIN SALAMI

Tranche de salami, mayonnaise, salade

NAVETTES AU SAUMON FUMÉ

Lamelle de saumon, mousse de saumon, ciboulette, fromage tartinaible

MINI BURGERS GOURMANDS

Mayonnaise, salade, boulette de viande, cheddar

MINI WRAP DINDE

Feuille de wrap, fromage trainable salade, tranche de dinde,

MINI BLINIS AU SAUMON

Mousse de fromage tartinaible saumon, crevette, aneth

COROLLES CHEVRE ET MIEL

Boston de fromage de chèvre, miel, noix

MINI BOUCHÉES À LA REINE,

Sauce Champignon, ciboulette

BOLS D'HUBERT À LA CARBONARA

Sauce carbonara, fromage râpé

MINI PIZZA

Sauce tomate, fromage râpé, olives

MINI QUICHE CARBONARA

Sauce carbonara, fromage râpé

BROCHETTES TOMATE ET MOZZARELLA EN FUSION

Bûche de mozzarella tomate,

SALADE DE CONCOMBRES AU YAOURT

Yaourt, concombre, aneth

MINI PAINS KEBAB

Viande kebab, salade, sauce pita

CREVETTES TEMPURA

Sauce aigre douce

ACCRA DE FALAFELS

Sauce thai

BÂTONNETS DE MOZZARELLA EN CROÛTE

Sauce aigre douce

AUMÔNIÈRES DE LÉGUMES

VERRINES DE CREVETTES AU BASILIC ET PESTO

Tomate cerise, basilic, crevette fraîche, pesto

TIRAMISU

SPÉCULOOS ET CARAMEL EN VERRINE

MINI TARTELETTES AU CITRON

FONDANT AU CHOCOLAT

MACARONS

Assortiment de mini pièce buffet salées sucrées (80/20)

4 Pièces par personnes minimum

Possibilités de cocktails sur mesure :

de 8 ou 12 pièces sur demande

Conseil :

Mélangez les assortiments avec 2/3 salés et 1/3 sucrés.

Idée de constitution de buffet :

Pause gourmande : 4 pièces par personnes

Cocktails apéritifs : 6 à 8 pièces par personnes

Cocktails dinatoire : 18 à 24 pièces par personnes

Soft boissons, logistique matériels et décoration incluses