

Automne-Hiver 2020

Nos petits déjeuner de travail :

Mini croissant, mini pain au chocolat, chouquette, pain aux raisins, boissons chaudes (café-thé-chocolat) et une bouteille d'eau pour 10 personnes.

Option : Boisson fraîche (jus d'orange ou pommes) et fruits secs

Coût par personne - minimum de 20 personnes - livraison comprise				
Nb pièces par personne	Sans service	Avec service	Boisson fraîche et fruits secs, sans service	Avec boisson fraîche, fruits secs et service
2	3,20	4,20	3,80	4,80
4	4,20	5,20	4,80	5,80

Nos apéritifs dinatoires ou déjeuneratoires :



Salé Bio : Gaspacho de potiron, Verrine crème de lentilles, effiloché de canard, Cuillère tartare de légumes et crème de sainte maure, Blinis avec sa rilette de saumon aux algues, Mini tourte de pomme de terre et champignons au Chinon.

Salé circuit court : feuilleté de St Maure au miel, Quiche aux pruneaux et Rillons de Tours, Fouée de Touraine, Wraps à l'andouillette.

Sucré : Cake aux poire bio, verrine mousse chocolat noir et sa gelée de menthe, bouchon de pomme au caramel. Mini choux crème praliné.

Boissons pour 6 personnes : 1 bouteille Coctaux Fleuray pétillant - 1 bouteille eau plate – 1 bouteille jus de pommes

Coût par personne - minimum de 12 personnes - livraison comprise				
Nb de pièces par personne	Sans service	Avec service	Avec boisson sans service	Avec boisson et service
6	6	8	8	10
8	8	10	10	12
10	10	12	12	14
12	12	14	14	16
14	14	16	16	18
14 + fontaine à chocolat	16	18	18	20

Nos buffets froids

Base : Rillons cocktail de Touraine, tranches de jambon fumé , assortiment de légumes de saison (crème fine herbes, vinaigrette à l'huile de noix et mayo curry rouge), salade fraîcheur la maraichère (betterave crue, choux fleur, carotte, fenouil, oignon, mesclun), Salade bretonne (conchiglies, crevette, moule, tomate, fond d'artichaut, crème acidulée), tranche de rôti de bœuf et crème de raifort, filet de saumon sauce mousseline- Assiette 2 fromages (chèvre st maure et st nectaire) batavia – crumble de pommes bio

Option en plus de la base : tranches de saumon fumé, andouille en rondelles.

Boissons pour 6 personnes : 1 bouteille de Cocteaux Mesland rouge – 1 bouteille d'eau plate et 1 pétillante

Coût par personne - minimum de 12 personnes - livraison comprise				
	Sans service	Avec service	Avec boisson sans service	Avec boisson et service
Buffet	8	10	10	12
Buffet + option	10	12	12	14

Nos repas servis à l'assiette

Service : 1 salarié pour 15 personnes

Version 1 : Le menu du jour de production et sa présentation, café



Version 2 : Assiette nordique (maquereau au poivre, « tranchette » de saumon, hareng et crème à l'aneth) – suprême de volaille au vouvray ou duo de poisson en papillote - écrasé de pomme de terre aux noisettes – sifflet de légumes rôtis miel et romarin - assiette de 3 fromages (Ste Maure, brie, Tome grise) - charlotte aux fruits rouges - café

Boissons pour 6 personnes : 1 bouteille de Cocteaux Mesland rouge – 1 bouteille d'eau plate et 1 pétillante

Coût par personne - minimum de 12 personnes - livraison comprise		
	Sans boisson	Avec boisson
Version 1	10	12
Version 2	15	17

Notre production quotidienne

Livraison de repas en conditionnements collectifs pour adultes, adolescents et enfants. Nous consulter.