

# CARTE BUFFET FROID

minimum de commande 12 personnes

15,40 €<sup>TTC</sup>

14 €<sup>HT</sup>

par personne

## LES ENTRÉES

- Terrine de campagne maison
- Rillettes de thon, crème de basilic et ses toasts
- Salade de crevettes aux pommes, sauce cocktail
- Salade de pommes de terre, anchois et artichaut
- Petits légumes de saison au vinaigre d'Orléans
- Perles du Japon à l'orientale (*poivrons, carottes, oignon, menthe, citron*)
- Roulé feuilleté au chorizo, fromage blanc et ciboulette

## LES PLATS

- Tartare de saumon
- Dos de colin, sauce mousseline
- Rôti de bœuf à l'ail et au thym
- Rôti de dinde aux herbes
- Rôti de porc mariné (*citron, épices*)

### VEGAN

- Falafel de pois chiches
- Burger veggie sauce tartare

## LES GARNITURES

- Salade de lentilles et quinoa aux agrumes
- Tagliatelles de courgettes (*menthe, citron*)
- Crudités de saison
- Pépinettes à la caponata (*ratatouille, olives noires*)
- Salade de haricots verts à la provençale (*tomates, ail*)



## LES DESSERTS

- Charlotte aux poires d'Olivet
- Pain de Gênes à l'ananas
- Tarte citron-framboise
- Mousse au chocolat, fève de tonka
- Tarte Tatin
- Riz au lait aux agrumes et aux épices
- Crok choc

## EN OPTION

- Planche de fromages en assortiment de 3 variétés : 1,10 €<sup>TTC</sup> 1,00 €<sup>HT</sup> la part de 30 g
- Pain individuel 60 g : 0,60 €<sup>TTC</sup> 0,55 €<sup>HT</sup>
- Pain tranché aux céréales (300g) : 4,48 €<sup>TTC</sup> 4,08 €<sup>HT</sup>

*Composition du buffet  
selon le nombre de personnes*

	12 à 20	21 à 40	41 à 60	+ 60
Entrée	1	2	3	4
Plat	1	2	3	4
Garniture	2	2	3	4
Dessert	1	2	3	4

Prêt de couverts de service possible, nous consulter.

Avec répartition équitable



**NOM/Téléphone :**

**DATE DE LA PRESTATION :**

**NOMBRE DE PERSONNES :**



**DÉLAI ET MODALITÉS DE COMMANDE\***

Au minimum 1 semaine à l'avance. Sous réserve de nos capacités de production et d'approvisionnement.



**LIVRAISON 35,20 €<sup>TTC</sup> (32€<sup>HT</sup>)** sous réserve de notre planning de livraison

du **lundi au vendredi** entre **08:30 et 17:00\***, sur Orléans et Métropole ; dans un créneau d'une heure.

\* Autre créneau et/ou hors métropole, nous consulter.

Heure	Adresse	Contact sur place
Entre .....h.....		
Et .....h.....		

**Merci de rester joignable à l'heure prévue de la livraison, à défaut et passé 10 mn, le livreur se verra contraint de repartir.**



**RETRAIT DANS NOTRE RESTAURANT**

du **lundi au vendredi** entre **08:30 et 16:00\***

\* Autre créneau, nous consulter.

Date :

Heure :



**CONTAINERS ISOTHERMES**

- Mise à disposition gratuite
- Maintien au frais 2 heures

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Retour par le client ( <i>date</i> )
<b>OUI</b>	<input type="checkbox"/> Reprise par nos soins <b>35,20 €<sup>TTC</sup> (32€<sup>HT</sup>)</b> Lieu, date et heure - créneau d'1 heure
<input type="checkbox"/>	
<b>NON</b>	



**RÈGLEMENT**

par **CB sur place**, **chèque** ou **virement** à réception de la facture.

\* **Les commandes validées sont dues dans leur intégralité.**

Bon pour accord

Signature



**SAVEURS et TALENTS**

*Bien plus qu'un restaurant...*