



BUFFET

PLANCHE

SAPHIR

FÊTES

EMERAUDE

DIAMANT

SOLEIL

ÉTANCHE

CORSE

ORIENTAL

CRÉOLE

ESPAGNOL

ITALIEN

PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

FORFAIT JETABLE 5€ HT

OU VAISSELLE 6€ HT

PERSONNEL DE SERVICE

300€ HT VACATION DE 6 H

70 € PAR HEURE SUPPLÉMENTAIRE

FRAIS DE TRANSPORT À
DÉTERMINER SELON LE LIEU

PLANCHE

PLANCHE DE CRUDITÉS
CAROTTE, CONCOMBRE, TOMATE
CERISE, OLIVE, RADIS, POIVRON,
CHOUX-FLEUR ETC
SAUCE MAYONNAISE, AIOLI ET
PIMENT D'ESPELETTE

PLANCHE DE LA MER
ROSACE DE SAUMON FUMÉ,
POULPE A LA GRECQUE,
RILLETTES DE SAUMON
BEURRE, CITRON

PLANCHE DE CHARCUTERIE
ASSORTIE
(4 VARIÉTÉS ET RILLETTES
D'OIE)
CORNICHON, BEURRE

PLANCHE DE FROMAGES
(4 VARIÉTÉS DE FROMAGES ET
SES FRUITS SECS)

PLANCHE DE DESSERTS
MINI GAUFRE, MINI ROCHER
COCO, MINI FONDANT CHOCOLAT,
BROCHETTE DE FRUITS

PAIN DE CAMPAGNE TRANCHE,
PAIN AU NOIX ET NOISETTES

31,00€ HT

34,10€ TTC PAR PAX



SAPHIR

CORBEILLE FRAICHEUR
SALADE FRAICHEUR
SALADE GOURMANDE
SALADE TOUTE SAISON
SALADE DE COULEUR

POISSON

FILET SAUMON EN BELLEVUE
OU
FARANDOLE DE CHARCUTERIE
ASSORTIE (ENVIRON 6 VARIÉTÉS)

VIANDES FROIDES

NOIX DE BŒUF RÔTI AUX EPICES
AIGUILLETTE DE POULET AU
CURRY

PLATEAU DE FROMAGES
ASSORTIS
SALADE VERTE

DOUCEURS AU CHOIX
ECLAIR PARIS BREST

SALADES DE FRUITS DE SAISON
CREME BRULEE A LA VANILLE
BOURBON MADAGASCAR

CONDIMENTS/ PAIN

28,50€ HT

31,35€ TTC PAR PAX



EMEURAUDE

CORBEILLE FRAICHEUR
SALADE FRAICHEUR
SALADE GOURMANDE
SALADE DE COULEUR

POISSONS AU CHOIX
FILET DE SAUMON EN BELLEVUE
ROULEAU DE SAUMON AUX
GAMBAS

BALLOTINE
MEDAILLON DE FOIE GRAS
MAISON

VIANDES FROIDES
NOIX DE BŒUF AUX ÉPICES
AIGUILLETTE DE POULET AU
CURRY

PLATEAU DE FROMAGES
ASSORTIS
SALADE VERTE

DOUCEURS AU CHOIX
ECLAIR PARIS BREST
SALADES DE FRUITS DE SAISON
CREME BRULEE A LA VANILLE
BOURBON MADAGASCAR

CONDIMENTS / PAIN

44,50€ HT

48,95€ TTC PAR PAX



FETES

ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON ET DE
DORADE AU CITRON VERT
MÉDAILLON DE FOIE GRAS
MAISON

PLATS GARNIS AU CHOIX
FRICASSÉE DE VOLAILLE À LA
CRÈME

FONDANT DE VEAU AUX OLIVES
NOIX DE VEAU A LA FLEUR DE
THYM

GARNITURE AU CHOIX
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
LÉGUMES DU SOLEIL

PLATEAU DE FROMAGES
ASSORTIS
SALADE VERTE

DOUCEURS AU CHOIX
FLAN DE MA GRAND MERE
SALADE DE FRUITS DE SAISON
CHEESECAKE NEW YORK

CONDIMENTS / PAIN

42,50€ HT

46,75€ TTC PAR PAX



DIAMANT

AMUSES BOUCHES (4 PAR PAX)
2 SALÉS CHAUDS
2 PRESTIGES DU MOULIN

ENTRÉES

ROULEAU DE SAUMON AUX
GAMBAS
CARPACCIO DE TOMATES A LA
MOZZARELLA
SALADE DE COULEUR

POISSON

FILET DE SAUMON EN BELLEVUE
OU
FARANDOLE DE CHARCUTERIE
ASSORTIE
(ENVIRON 6 VARIÉTÉS)

PLATS GARNIS AU CHOIX
FRICASSÉE DE VOLAILLE À LA
CRÈME

FONDANT DE VEAU AUX OLIVES
NOIX DE VEAU A LA FLEUR DE
THYM



DIAMANT



GARNITURE AU CHOIX
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
LÉGUMES DU SOLEIL



PLATEAU DE FROMAGES
ASSORTIS
SALADE VERTE

DOUCEURS AU CHOIX
FLAN DE MA GRAND MERE
SALADE DE FRUITS DE SAISON
CREME BRULEE A LA VANILLE
BOURBON MADAGASCAR
CHEESECAKE NEW YORK

CONDIMENTS / PAIN



39,00€ HT
42,90€ TTC PAR PAX

SOLEIL

AMUSES BOUCHES (4 PAR PAX)
2 SALÉS CHAUDS
2 PRESTIGES DU MOULIN

CORBEILLE FRAICHEUR
SALADE FRAICHEUR
SALADE GOURMANDE
SALADE TOUTE SAISON
SALADE DE COULEUR

DÉCLINAISON DE CARPACCIO
SAUMON AU CITRON VERT
THON À LA TAHITIENNE
BOEUF AUX TOMATES CONFITES
BASILIC

BARBECUE
CÔTES DE BOEUF OU ENTRECÔTES
MERGUEZ OU SAUCISSE DE
TOULOUSE
BROCHETTE DE VOLAILLE
MARINÉE
OU BROCHETTE DE GAMBAS
OU
MÉCHOUI
COCHON DE LAIT OU AGNEAU OU
SAUMON OU THON

39,00€ HT

42,90€ TTC PAR PAX



SOLEIL



BRASERO
CÔTES DE BOEUF OU ENTRECÔTES
AIGUILLETTE DE POULET
SAUCISSE DE TOULOUSE OU
MERGUEZ
OU
HAMBURGER MAISON

GARNITURE AU CHOIX
POMME DE TERRE GRENAILLE
LÉGUMES DU SOLEIL

PLATEAU DE FROMAGES
ASSORTIS
SALADE VERTE

DOUCEURS AU CHOIX
FLAN DE MA GRAND MERE
SALADE DE FRUITS DE SAISON
CREME BRULEE A LA VANILLE
BOURBON MADAGASCAR
CHEESECAKE NEW YORK

CONDIMENTS / PAIN

39,00€ HT

42,90€ TTC PAR PAX

ETANCHE



AMUSES BOUCHES (4 PAR PAX)
2 SALÉS CHAUDS
2 PRESTIGES DU MOULIN

CORBEILLE FRAICHEUR
SALADE FRAICHEUR
SALADE GOURMANDE
SALADE TOUTE SAISON
SALADE DE COULEUR

DÉCLINAISON DE CARPACCIO
SAUMON AU CITRON VERT
THON À LA TAHITIENNE

ANIMATION DÉCOUPE
DE JAMBON KINTOA AOP
JAMBON À L'OS FRANÇAIS
MÉDAILLE D'OR EN 2020
(A PARTIR DE 50 PERS SINON
PLATEAU DE JAMBON KINTOA)

ETANCHE

PLATS CHAUDS AU BITUME
GIGOT D'AGNEAU / SAUMON/
POULET / POITRINE DE PORC

GARNITURE AU CHOIX
POMME DE TERRE GRENAILLE
LÉGUMES DU SOLEIL

PLATEAU DE FROMAGES
ASSORTIS
SALADE VERTE

DOUCEURS AU CHOIX
FLAN DE MA GRAND MERE
SALADE DE FRUITS DE SAISON
CREME BRULEE A LA VANILLE
BOURBON MADAGASCAR
CHEESECAKE NEW YORK

CONDIMENTS / PAIN

41,00€ HT

45,10€ TTC PAR PAX



CORSE

ENTRÉES

SALADE DE POULPE A LA
BONIFACIENNE

SALADE DE LÉGUMES DU SOLEIL
SALADE DU TERROIR

PLANCHE DE CHARCUTERIE
CORSE (4 À 5 VARIÉTÉS)

PLATS FROIDS AU CHOIX
NOIX DE VEAU AUX OLIVES
TARTARE DE POISSON AUX
HERBES DU MAQUIS

OU

PLATS CHAUDS AU CHOIX
VEAU AUX OLIVES ET SES PENNES
AUBERGINE À LA BONIFACIENNE
ET SON RIZ

PLATEAU DE FROMAGES CORSE
ASSORTIS ET SALADE VERTE

DOUCEURS AU CHOIX
TIRAMISU AUX CHATAIGNES
FIADONE AU CITRON
SABLÉ AUX CLEMENTINES OU
CITRON (SELON LA SAISON)

CONDIMENTS / PAIN

37,00€ HT

40,07€ TTC PAR PAX



ORIENTAL



ENTRÉES
TABOULÉ À L'ORIENTALE
BRICKS

PLATS CHAUDS AU CHOIX
COUSCOUS

OU

TAGINE AUX OLIVES

DOUCEURS AU CHOIX
CARPACCIO D'ORANGE À LA
MENTHE
PATISSERIES ORIENTALES
ASSORTIES

CONDIMENTS

34,50€ HT

37,95€ TTC PAR PAX

CRÉOLE

ENTRÉES
ACCRAS DE MORUE
BOUDIN NOIR

PLATS CHAUDS AU CHOIX
PORC AU CURRY

OU

POULET SAUTÉ AUX BANANES
PLANTAINS

OU

COLOMBO DE POISSON

DOUCEURS AU CHOIX
CARPACCIO D'ANANAS AU
CITRON VERT
FLAN À LA COCO

CONDIMENTS

34,50€ HT

37,95€ TTC PAR PAX



ESPAGNOL

ENTRÉES

TORTILLA POMME DE TERRE
SALADE DE GAMBAS MARINÉE
SALADE DE POUPLE
POIVRONS MARINÉS

FARANDOLE DE CHARCUTERIE
ESPAGNOL
(4 VARIÉTÉS)

PLATS CHAUDS AU CHOIX
PAËLLA

OU

CALAMARS À L'ESPAGNOL

DOUCEURS AU CHOIX
CREME CATALANE AU SAFRAN
SALADE DE FRUIT

CONDIMENTS / PAIN

37,00€ HT

40,70€ TTC PAR PAX



ITALIEN

ENTRÉES

SALADE À LA SICILIENNE
TARTINE DE TOMATE MOZZARELLA

FARANDOLE DE CHARCUTERIE
ITALIENNE
(4 VARIÉTÉS)

PLATS CHAUDS AU CHOIX
PÂTES EN SAUCES
BOLOGNAISE
CARBONARA

OU

PIZZA
4 FROMAGES
JAMBON FROMAGE
VÉGÉTARIENNE

DOUCEURS AU CHOIX
TIRAMISU
PANNA COTTA

CONDIMENTS/ PAIN

37,00€ HT

40,70€ TTC PAR PAX

