

Buffet apéritif :

SALE 1.50€/ pièce

- Toast d'antipastis et Bressaola
- Toast de foie gras sur pain d'épice et chutney de mangue
- Briochettes aux figues et fromage de chèvre
- Mille-feuille de chèvre et croquant aux figues
- Brochettes de melon et jambon de parme (selon saison)
- Brochettes de tomates et boule de mozzarella (selon saison)
- Blinis de saumon, pousse de poireaux et crème raifort
- Enroulés de mortadelle sur Gressinis
- Assortiments de légumes à croquer + sauce



SALE 1.-€/ pièce

- Cups de Tapenade à l'olive verte
- Blinis garnis de mousse et tapenade
- Gaufres de PDT Gourmandes
- Méli Mélo de cookies salés
- Mini Muffins pomme, roquefort et noix ou roquefort tomate
- Mini tartelettes salées

Gougères au fromage aux choix : nature, farci aux fromages ou mousse de thon ou mousse de sardines

Mini-Sandwichs : Pains aux céréales maison, crudités, saumon fumé
 Pains aux céréales maison, crudités, jambon blanc



Verrines aux choix : Taboulé, salade grecque, carotte orange et raisins secs,
 Courgettes mousse de jambon, courgette granit Smith,
 Mousse de betterave, crevettes et guacamole au piment d'Espelette



Kouglof noix-lardons 16 parts 13,50 € ou sucré 16 parts 12,50 €

Pain de campagne garnis environ 20 à 30 toasts campagnards 16,- €
 Berger 18,-€
 Pêcheur 20,-€



Crocodile farci environ 60 toasts 28,50 €

Couronne de crevettes à partir de 1KG 25,50 € KG



SUCRE 1,50€ / pièce

Plateaux de petit four du moment
Verrine salade de fruits



SUCRE 1,-€ / pièce

Verrine de Tiramisu classique et (ou) spéculos
Verrine de panna cotta et son coulis
Brochettes de fruits



Pour un simple buffet apéritif nous préconisons entre 5 et 6 pièces par personnes. Pour un buffet dinatoire une dizaine de pièces est souhaité.

Tous les pains sont faits sur place.



Buffet froid :

Viandes (environ 100g/pers 4€/pers)

Plateaux de charcuteries
Plateaux de viandes froides
Plateaux jambon/melon (selon saison)
Pâté en croute cocktail fait maison



Poissons (environ 150g/pers 6,-€/pers)

Terrine de poisson aux 3 couleurs
Plateaux de crevettes et saumon fumé
Saumon entier au champagne cuit au four (30,-€/kg minimum 6 pers)



Sauces

Cocktail
Fines herbes

Salades (environ 250g/pers 3,50€/pers)

Taboulé de boulgour
Courgettes granit Smith (selon saison)
Grecques
Carotte

Fromage (4,-€/pers)
Assortiment de pain fait maison (2€/pers)

Gâteau anniversaire 2.50€/part

Exotique
Bounty
Forêt noire



Merci de votre confiance au plaisir de cuisiner pour vous, l'équipe Rest'au bureau 68

contact@restaubureau68.com
<http://www.restaubureau68.com>

Contact de 8H à 11H30 au 03.89.55.85.62.