

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
- 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
- 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 /
 Courgette granit Smith /
 Guacamole au piment d'Espelette et crevettes
 Panna cotta au citron et noix de St Jacques



Mousse de betterave /



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



Pain de campagne garnis environ 20 à 30 toasts



Campagnard 16,50€
Berger 18,50€
Pêcheur 20,50€



Crocodile farci environ 60 toasts 28,50 €

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



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

Contact de 8H à 11H30 au 03.89.55.85.62.

SUCRE 1,50€ / pièce

Plateaux de petits gâteaux

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 entre 10 et 12 pièces est souhaité.

Buffet froid :

Viandes (environ 100g/pers 5.50€/pers)

Plateaux de charcuteries

Plateaux de viandes froides

Plateaux jambon/melon (selon saison)

Pâté en croute cocktail fait maison

Déllice de foie de volaille au Riesling



Poissons (environ 150g/pers 6,50€/pers)

Terrine de poisson aux 3 couleurs

Plateaux de crevettes et saumon fumé

Panna cotta au citron et noix de St Jacques



Végétariens (environ 150 gr/ pers 4€/pers)

Pain de champignons

Trio de tapenade

Salade de penne au pesto et antipastis

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 (2€/pers)

Gâteau anniversaire 3.50€/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.