

TARIFS TRAITEUR 2023
CUISINE MAISON DE PRODUITS FRAIS ET LOCAUX

FORMULE COCKTAIL

4 bouchées salées (gougères, tartelette, verrines, gressin) 9.50€

4 bouchées salées + 3 bouchées sucrées 18€

BUFFET FROID

Terrines, salade composées, charcuterie, fromages affinés

20€/personne

PLAT CHAUD DU QUOTIDIEN au choix

Lasagnes, risotto aux légumes, quiches, tartiflette

12€/personne

PLAT CHAUD FESTIF au choix

Paleron de boeuf à la bourguignonne, Volaille fermière en ballotine, Jarret de veau confit
accompagnement au choix : purée de pommes de terre ou cocotte de légumes de saison.

19€/personne

DESSERTS

Entremet au chocolat ou aux fruits

8€/personne

Tarte aux fruits

5€/personne

Supplément Chef à domicile : 100€/heure

Supplément service à table : 100€/heure

Livraison offerte à partir de 15 personnes