

L'EQUIPE DE DIANA Traiteur
VOUS PROPOSE
POUR VOTRE VIN D'HONNEUR & REPAS AU BUFFET
Année 2019

Lieu à définir & estimation du nombre de personnes

Vin d'honneur

◆ **Cocktail** (2 choix à définir)

Nous prévoyons 1 litre de cocktail pour 5 personnes

- **Planteur** (à base de rhum et orange)
- **Bacchus** (à base de pétillant, mangue et crème de cerise)
 - **Copacabana** (à base d'ananas, citron, fraise, rhum)
 - **Eau de mer** (à base de gin, curaçao et pamplemousse)
 - **Mamoushka** (à base de vodka, angustura et orange)
 - **Saint Hubert** (à base gin, ananas, liqueur de banane)

Prix par personne TTC : 2.50 €

Cocktail 6 pièces par personnes

◆ **Pièces froides**

- Canapés assortis sur pain de mie - 2 pièces par personne
saumon fumé, foie gras figues, andouille, saint maure tomate confite, lompe, crevette tarama
- Navette garnie - 1 choix à définir - 1 p/p
Rillettes d'oie & magret fumé, fromage frais aux herbes du jardins, rillettes de crabe
- Brochette de légumes confits au basilic - 1 p/p

◆ **Pièces chaudes**

- Beignet de crevette maison & sa sauce impériale - 1 p/p
 - Assortiment de mignardises chaudes - 1 p/p
Corbeille de légumes croquants aux 3 sauces
- 4 bâtonnets par personne : radis, tomate cerise, concombre, carotte, céleri branche (selon saison)
Nappage papier blanc & surnappage papier couleur du buffet, serviettes papier cocktail

Prix par personne TTC : 7.50 €

Formule n°1 : Buffet froid traditionnel

- ◆ Médaillon de saumon sur son lit de julienne de légumes au jus de mangue
Accompagné de sa sauce verte maison
- ◆ **Cascade de Cochonnailles artisanales**
sec, ail, vire, guémenée, chorizo, terrine du chef & rillettes au Chinon maison

◆ Marquise de jambon sec dans son étui à violon

◆ Assortiment de viandes froides

Faux Filet rôti aux herbes & panier de volailles confites

◆ Salades composées - 3 choix à définir

Salade de chou blanc et gésiers de volaille confits maison

Salade Toscane (ratatouille à l'orientale) Taboulé à la menthe fraîche

Salade Carioca (maïs, artichaut, poivrons, petits pois, tomate, crevette, olive)

Royale aux écrevisses (pomme de terre, écrevisse, sauce à l'aneth)

Salade Auvergnate (pomme de terre, lentilles, carotte, cantal, jambon)

Salade de pâtes au basilic Piémontaise (au jambon ou au thon)

Salade d'achards de légumes (assaisonnement : curry, curcuma et Cayenne)

Salade de haricots verts, tomates confite et magret de canard fumé au Balsamique

Salade Méchouia (poivrons, oignons, tomates cuit à l'huile d'olive & cumin)

Julienne de légumes & crevettes au jus de mangue

Salade Périgord (haricots verts, maïs, gésiers, pdt, vinaigrette, noix)

Salade de patate douce aux poissons marinés

◆ Sauces & condiments

~

◆ Plateau de fromages traditionnels accompagné de sa verdure aux noisettes & croûtons
4 sortes de fromages : dont Fourme d'Ambert, Tomme de Savoie, Munster & saint Maure de Touraine

~

◆ Pièce montée traditionnelle (traditionnelle en pointe) - 2 choux par personne

Plaque de nougatine à définir

& sa cascade de charlotte (parfum à définir)

Chocolat amarena, pommes caramélisées, poire, mangue, fruits rouges, poire, marrons, coco

Accompagnée de coulis de framboise maison ou de crème anglaise

◆ Café, sucre, chocolat

◆ Pain boule & baguettes

◆ Nappage papier blanc & surnappage papier couleur du buffet

Prix par personne TTC : 27.50 €

Formule n°2 : Buffet froid avec plat chaud

◆ Saumon frais en médaillon sur sa julienne de légumes au jus de mangue

◆ Cascade de Cochonnailles artisanales & sa marquise de jambon sec

◆ Faux filet rôti aux herbes

◆ Salades composées - 3 choix à définir

Selon liste formule n°1

◆ Sauces & condiments

~

◆ Plat chaud au buffet

- Suprême de pintade sauce aux cèpes

Ou

- Aiguillettes de veau sauce au Marsala

Ou

- Blanquette de cabillaud aux crevettes & sauce au Champagne

Accompagné de son gratin dauphinois maison & son bottillon panaché

~

- ◆ Plateau de fromages traditionnels accompagné de sa verdure aux noisettes & croûtons

~

◆ *Même dessert que la formule n°1*

- ◆ Café, sucre, chocolat
- ◆ Pain boule & baguettes
- ◆ Nappage papier blanc & surnappage papier couleur du buffet

Prix par personne TTC : 35.00 €

Supplément matériel & service

Pour formule n°1 : Vaisselle complète avec nappage : 7.50 € TTC par personne

1 grande assiette, 2 petites assiettes, 1 tasse sous-tasse café, 1 jeu de couverts de table, 1 cuillère à dessert, 1 cuillères à café, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 1 coupe à champagne, 1 verre à jus de fruit (vin d'honneur), 1 serviette tissu blanc, nappage tissu blanc (1 nappe 220/220 pour 8 personnes)

Pour formule n°2 : Vaisselle complète avec nappage : 8.00 € TTC par personne

1 grande assiette, 3 petites assiettes, 1 tasse sous-tasse café, 1 jeu de couverts à entremet, 1 jeu de couverts de table, 1 cuillère à dessert, 1 cuillère à café, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 1 coupe à champagne, 2 verre à jus de fruit (vin d'honneur), 1 serviette tissu blanc, nappage tissu blanc (1 nappe 220/220 pour 8 personnes)

Nous avons la possibilité de plusieurs formules de vaisselles (vaisselle double filet or, carré minérali, filet bleu, couverts aruba, couverts satine « Verdi » (en exposition dans notre boutique)

Service : **25 € TTC** de l'heure & par serveur (1 serveur pour 25 clients)

Supplément de transport par serveur à définir selon le lieu

Supplément de transport suivant les kilomètres facturé pour les maîtres d'hôtel & déplacement du ou des camions frigorifiques.

« DROIT DE BOUCHON » OFFERT

Pour un renseignement, toujours à votre service au 01.42.37.54.53