

EXTRAIT DE CARTE



BUFFETS
PRINTEMPS - ÉTÉ
COLLECTION 2023

BERTACCHI



ARÔME

BUFFET FROID

LES ENTRÉES

Comme un Saumon en Bellevue, crème de courgettes, crème de poivrons rouges ☒

Focaccia : tomates, courgettes, et aubergines à l'huile d'olive, roquette poivrée ✓

Chiffonnade de jambon cru ☒

Verrine de légumes, crème de ciboulette et œuf de Caille ✓☒

Brochette Caprese : tomate et mozzarella, sauce pesto ✓☒

Salade Champenoise : lentillons de Champagne, Jambon de Reims, civettes et tomates ☒



LES PLATS

Pintadeau en croûte de sésame, sauce au curry ☒

Pièce de Bœuf et mayonnaise à l'estragon ☒

Pan bagnat de Cochon de Région



LES FROMAGES

Plateau de fromages de France affinés, accompagné de salade ✓☒



LES DESSERTS - 6 desserts au choix -

Salade de fruits frais de saison ✓☒

Mousse au chocolat ✓☒

Comme un pain perdu aux biscuits roses ✓

Tartelette au caramel beurre salé, espuma cacahuète ✓

Assortiment de macarons ✓

Paris Brest gourmand ✓

Chou à la vanille de Tahiti ✓

Poire au caramel beurre salé ✓☒

Croustillant trois chocolats ✓

Tarte des sœurs Tatin ✓

Le Café richard* ✓☒

✓ Produit végétarien ☒ Produit sans gluten

Note: Les fruits et légumes sont limités à certaines périodes de l'année et seront remplacés par des produits de saison dès que nécessaire.

* Uniquement dans votre formule clé en main

Prix indiqués par personne, conditions en fin de document - Photos non contractuelles


A L'ESSENTIEL
28€^{HT}

30,80€^{TTC}


CLÉ EN MAIN
46€^{HT}

50,60€^{TTC}

ÉCLATS DE SENTEURS

BUFFET PLAT CHAUD

LES ENTRÉES

Gambas au sésame à tremper dans un chutney d'ananas ☒

Mini-soufflé de poisson à la Saint-Jacques, sauce safranée ☒

Burger de volaille aux légumes du soleil

Terrine gourmande au Jambon de Reims ☒

Salade orientale : Pois chiche, courgette, tomate, oignon rouge confit, coriandre ✓☒

Salade du moine : Salade iceberg, Poulet mariné, courgette, aubergine, tomate, oignon rouge ☒



LES PLATS - Plat chaud servi au buffet, 1 au choix -

Filet de Bar rôti, sauce Champagne et risotto gourmand☒

Tournedos de Veau au jus corsé de pêches, polenta dorée☒

Dos de magret de Canard, jus réduit laqué et poêlée de légumes☒

Agneau au caramel d'épices, tian de légumes☒



LES FROMAGES

Plateau de fromages de France affinés, accompagné de salade ✓☒

Vous souhaitez découvrir notre carte ?

Composée de différents buffets froids et buffets plat chaud, notre collection 2023 vous propose des compositions de 28€^{HT} à 42€^{HT} à l'essentiel et de 46€^{HT} à 63€^{HT} en Clé en main.

Pour vos accords mets et vins, vos projets à thème ou toute autre demande sur-mesure, notre service commercial vous accompagne pour vous proposer les produits qui correspondent à votre projet.

TÉLÉCHARGER LA
CARTE COMPLÈTE

DEMANDER
UN DEVIS