

EXTRAIT DE CARTE



BUFFETS
PRINTEMPS - ÉTÉ
COLLECTION 2026

—
BERTACCHI



A R Ô M E

BUFFET FROID

LES PLATS FROIDS

Wrap de Saumon, crème de curry et légumes croquants

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

Assortiment de charcuteries ⊗

Salade à l'italienne : penne, tomate séchée, parmesan, roquette ✓

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

Volaille en croûte de sésame, sauce thaïe ⊗

Buisson de Bœuf et mayonnaise à l'estragon ⊗

Bagnat de Thon, avocat et pickles d'oignons rouges



LES FROMAGES

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



LES DESSERTS - 5 desserts au choix -

Soupe de fruits rouges ✓⊗

Pudding vanille et crème anglaise ✓

Cake à la noix de coco ✓

Tarte aux fruits de saison ✓

Croustillant trois chocolat ✓

Cube gourmand : citron meringué et zeste de citron vert ✓

Sélection de macarons ✓

Entremet tiramisu ✓

Pavlova aux fruits du moment ✓⊗

Entremet pomme tatin ✓

Le Café richard* ✓⊗


A L'ESSENTIEL
29€^{HT}
31,90€^{TTC}


CLÉ EN MAIN
47€^{HT}
51,70€^{TTC}

✓ 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

SENTEUR

BUFFET FROID

LES PLATS FROIDS

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

Terrine gourmande au Jambon de Reims ☒

Rillettes de Saumon au basilic et mini blinis

Taboulé d'Alain - Savoureux taboulé aux légumes de saison ✓

Houmous de la maison et légumes à picorer ✓☒

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

Tataki de Bœuf cuit saignant et mariné au soja ☒

Filet mignon de Porc rôti au miel et à la moutarde de Région ☒

Volaille en croûte de sésame, sauce thaïe ☒



LES FROMAGES

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



LES DESSERTS - 5 desserts au choix -

Soupe de fruits rouges ✓☒

Vous souhaitez découvrir notre carte ?

Composée de différents buffets froids et buffets plat chaud, notre collection 2026 vous propose des compositions de 29€^{HT} à 36€^{HT} à l'essentiel et de 47€^{HT} à 65€^{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