



La Tour Ambulante
SARL DE LA TOUR
26310 MONTLAUR EN DIOIS

EXEMPLES DE BUFFET 2016

A partir de 50 personnes

PROPOSITION -1-

Prix : 15,00 € par personne

Velouté frais de betterave au cerfeuil
Terrine de campagne au poivre vert genièvre et noisettes
Filets de poulet mariné aux épices
Rillettes de saumon aux citrons confits
Tapenade aux deux olives
Taboulé libanais au boulgour
Salade de carottes du Gujarat
Assortiment de fromages fermiers
Panacotta au thym et coulis de framboise

PROPOSITION -2-

Prix : 23,00 € par personne

Velouté glacé pastèque/framboise
Nougat de fromage frais à la cardamome
Fondant de foies de volaille aux pommes et noix
Chutney de tomates vertes
Jambon à l'os cuisson douce
Rillettes aux deux truites et citron confit
Canapés de filets de rouget et purée de fenouil
Brochette de poulet Kaï-Saté
Clafoutis de fèves au parmesan et basilic
Panier de légumes crus de saison
Tapenade aux deux olives et tomate
Crème de poivrons rouges aux noix
Assortiment de fromages fermiers
Panacotta au chocolat et financier

Tous nos plats sont des préparations « maison », à base de produits frais, locaux, naturels et bio dans la mesure du possible. Nous respectons la saisonnalité des produits frais (fruits et légumes).

Ces propositions sont des exemples et ne sont pas définitives.

Ce prix comprend la livraison des plats décorés, sans service.

Pour les boissons (vin, eau gazeuse, jus de fruits) : à définir ensemble selon vos envies et votre budget.

Vaisselle en location (3 assiettes, 2 verres, couverts, carafes et corbeilles pain) : environ **2,50 €/pers.**

Vaisselle jetable biodégradable et compostable : environ **0.50 €/pers.**

Pour le service (service, débarrassage et plonge) : entre **3 et 6 €/pers**



La Tour Ambulante
SARL DE LA TOUR
26310 MONTLAUR EN DIOIS

PLATS CHAUDS

2016

- Tajine de poulet fermier aux citrons confits et aux olives
- Poulet fermier mariné aux épices douces
- Blanquette de poulet fermier sauce aux écrevisses
- Filets de poulet farcis à l'italienne (poulet citron ail parmesan persil crème vin blanc)

- Cuisse de canard confite au vin rouge et aux épices
- Caille aux écrevisses
- Caille confite sauce genièvre
- Cuisse de pintade sauce aux écrevisses

- Civet de sanglier sauce cacao

- Carbonade de bœuf à la flamande (bœuf oignons carottes bière épices)
- Goulash de bœuf à la hongroise (bœuf oignons tomates paprika cumin)
- Bœuf à la provençale (bœuf oignons tomates olives ail anchois)

- Colombo de porc aux légumes de saison
- Jambon à l'os sauce Champagne ou aux herbes ou aux champignons
- Blanquette de porc aux légumes de saison
- Porc Kashmiri (porc épices oignons gingembre ail yaourt poudre amandes)
- Curry de porc à l'indienne (porc oignons poireaux épices yaourt moutarde noire)

- Blanquette d'agneau de pays aux herbes fraîches
- Tajine d'agneau de pays au miel, aux amandes et aux figues
- Gardianne d'agneau de pays(agneau vin rouge olives anchois oignons tomates)
- Curry d'agneau de pays à l'indienne(boeuf oignons poireaux épices yaourt moutarde noire)

- Zarzuela à la catalane (moules seiches crevettes poissons tomates safran oignons)
- Blanquette de la mer (crevettes moules saumon poissons crème safran)
- Encornets farcis à la Provençale (riz poisson tomate safran)
- Bouillabaisse aux moules

- COUSCOUS (poulet mouton merguez légumes pois chiches)

Tous nos plats chauds sont accompagnés de légumes/céréales
Nous privilégions les produits frais, locaux, naturels et bio dans la mesure du possible.