



## Traiteur *La Cuisine du Jour*

### Buffet Tourne Broche

(minimum 40 personnes)

#### Tourne Broche

- Gigot d'agneau mariné à l'ail
- Gigot de porcelet mariné au miel
- Brochettes de scampis

#### Salade Bar:

##### 5 salades au choix parmi la liste suivante:

- Salade de Tomates cerises au basilic frais et dès de mozzarella, vinaigre balsamique blanc
- Salade mixte
- Salade de carottes au jus de citron et mayonnaise
- Salade de Choux blanc à l'ancienne
- Salade de Pommes de terre froides à la mayonnaise "maison"
- Salade de Pâtes méditerranéennes
- Taboulé Fraicheur
- Salade de concombres à la Grec, Fêta, Tomates, Vinaigre de vin, Persil
- Salade de PDT brésilienne, Petits Pois, Œufs durs, Mayonnaise
- Salade de Choux Chinois, pommes vertes, annanas, raisins secs, vinaigre à la ciboulette
- Salade Iceberg, tomates séchées, pommes et vinaigrette aux herbes
- Salade mesclum, échalottes, croutons, Vinaigre de cidre et Huile d'olive
- Brochette de Légumes à griller sur le barbecue

#### En accompagnement:

- Pommes de terre grillées saveur Provence
- Pain et petit beurre

**Prix du buffet par personne HTVA ( TVA 12%)**

**24,95 €**

#### Organisation:

Forfait all-in: tout est compris: la location du barbecue, le matériel nécessaire à la cuisson et le charbon de bois. Le chef s'occupe de la cuisson sur place, vous passez au buffet de crudités en self-service et prenez vos viandes bien chaudes directement aux chafing dish.