



Cuisinier Traiteur
Etienne Place

Buffet d'été froid

Printemps / Eté 2026

22€ TTC par personne

4 variétés de salades de saison selon le marché

•

Pressé de rouget et légumes en feuilletine de courgette au basilic

•

Verrines :

Tchoutchouka gambas aux herbes folles et artichaut
& houmous de pois chiche et volaille aux piments d'Espelette

•

Demi-cuisse de poulet rôtie aux épices et rosbief

•

Jambon de Parme 24 mois et pâté en croûte maison du moment

•

Condiments : beurre, mayonnaise, moutarde, vinaigrette, cornichons

Commande minimum de 30 convives - Selon disponibilité à la date demandée.

Produits présentés en plat et en plateau en dur, à nous restituer.

Option :

- Plateau de 48 pièces cocktail froides panachées selon le marché 76.00€ / plateau
 - Plateau de 3 fromages secs découpés et une verrine de fromage blanc 3.50€ / convive
 - Assortiment de 4 mini-desserts 6.00€ / convive
- Possibilité de remplacer 1 mini-dessert par un gros gâteau pour anniversaire, par exemple.*

Pain à la charge du client

Vaisselle et livraison en option

Ces buffets sont proposés à titre d'exemple, n'hésitez pas à nous consulter.

contact@carredeslys.fr - 04 77 58 16 08

www.carredeslys.fr

43 rue de Laplatte – 42600 Montbrison