



10, avenue Centrale ou Halles Diderot ; 42300 Roanne 04 77 68 34 05

## **Buffets dînatoires (TVA 5.5%)**

### **Buffet dînatoire n°1**

Toasts assortis :

Poisson, charcuterie, fromage...

2 pièces

Navettes :

Magret fumé, tomate confite et caviar d'aubergines

Saumon fumé, crème fouettée citronnée et aneth

2 pièces

Verrines :

Mousse saumon et saumon fumé, tartare de tomate et guacamole, tartare de légumes et fromage frais, tartare de saint jacques sur fondant de clémentines, perles marines et gambas

2 pièces

Gâteaux Cocktail

2 pièces

**11.85 € HT, soit 12.50 € TTC par personne**

### **Buffet dînatoire n°2**

Quiche, pizza

3 pièces

Toasts assortis :

Poisson, charcuterie, fromage...

2 pièces

Navettes :

Magret fumé, tomate confite et caviar d'aubergines

Saumon fumé, crème fouettée citronnée et aneth

2 pièces

Verrines :

Mousse saumon et saumon fumé, tartare de tomate et guacamole, tartare de légumes et fromage frais, tartare de saint jacques sur fondant de clémentines, perles marines et gambas

2 pièces

Gâteaux Cocktail

2 pièces

**13.51 € HT, soit 14.25 € TTC par personne**



### **Buffet dînatoire n°3**

Toasts assortis :  
Poisson, charcuterie, fromage...  
2 pièces

Navettes :  
Magret fumé, tomate confite et caviar d'aubergines  
Saumon fumé, crème fouettée citronnée et aneth  
2 pièces

Blinis nappés crème truffée  
Gaufre de pomme de terre garnie de fromage frais  
2 pièces par personne

Verrines :  
Mousse saumon et saumon fumé, tartare de tomate et guacamole, tartare de légumes et  
fromage frais, tartare de saint jacques sur fondant de clémentines, perles marines et gambas  
3 pièces

Fromages Fermiers  
2 morceaux par personne

Gâteaux de Soirée  
2 pièces par personne

Pain

**Prix : 16.59 € HT, soit 17.50 € TTC par personne**



### **Buffet dînatoire n°4**

#### Navettes :

Magret fumé, tomate confite et caviar d'aubergines  
Saumon fumé, crème fouettée citronnée et aneth  
2 pièces

#### Blinis nappés crème truffée

Gaufre de pomme de terre garnie de fromage frais  
2 pièces par personne

#### Verrines :

Mousse saumon et saumon fumé, tartare de tomate et guacamole, tartare de légumes et fromage frais, tartare de saint jacques sur fondant de clémentines, perles marines et gambas  
3 pièces

#### Charcuterie

Jambon sec, saucisson, pâté croûte cocktail

#### Gâteaux de Soirée

2 pièces par personne

#### Pain

**Prix : 17.63 € HT, soit 18.60 € TTC par personne**



### **Buffet dînatoire n°5**

Quiche, Pizza, Tarte Oignons  
2 pièces par personne

Navettes :  
Magret fumé, tomate confite et caviar d'aubergines  
Saumon fumé, crème fouettée citronnée et aneth  
2 pièces

Canapés sous forme de brochettes  
Involtini-tomate confite, foie gras-figue, gambas-tagliatelle de courgette  
2 pièces par personne

Verrines :  
Mousse saumon et saumon fumé, tartare de tomate et guacamole, tartare de légumes et fromage frais, tartare de saint jacques sur fondant de clémentines, perles marines et gambas  
3 pièces

Charcuterie  
Jambon sec, saucisson, pâté croûte cocktail

Gâteaux de Soirée  
2 pièces par personne

Pain

Prix : **18.67 € HT**, soit **19.70 € TTC** par personne



### **Buffet dînatoire n°6**

Toasts assortis :  
Poisson, charcuterie, fromage...  
2 pièces

Navettes :  
Magret fumé, tomate confite et caviar d'aubergines  
Saumon fumé, crème fouettée citronnée et aneth  
2 pièces

Blinis nappés crème truffée  
Gaufre de pomme de terre garnie de fromage frais  
2 pièces par personne

Verrines :  
Mousse saumon et saumon fumé, tartare de tomate et guacamole, tartare de légumes et fromage frais, tartare de saint jacques sur fondant de clémentines, perles marines et gambas  
3 pièces

Charcuterie  
Jambon sec, saucisson, pâté croûte cocktail

Fromages Fermiers  
2 morceaux par personne

Gâteaux de Soirée  
2 pièces par personne

Pain

Prix : **20.66 € HT**, soit **21.80 € TTC** par personne



### Options boissons

#### **Variante**

Sans gâteaux cocktail, déduire : **2.40 € TTC** soit **2.27 € HT**

#### **Forfait soft**

Eau plate et gazeuse, jus de fruits, coca **2.11 € TTC** soit **2.00 € HT**

#### **Rosé**

Côte Roannaise (VIAL) **9.00 € TTC** soit **7.50 € HT** la bouteille

#### **Rouge**

Découverte (Côte Roannaise VIAL) **9.00 € TTC** soit **7.50 € HT** la bouteille

Bouthéran (Côte Roannaise VIAL) **9.80 € TTC** soit **8.17 € HT** la bouteille

#### **Apéritif (en cubit par multiple de 5)**

Vin aromatisé : **24.00 € TTC** le cubit

Rosé Griotte, Rosé pamplemousse, Blanc pêche, Kir...

Punch **32.50 € TTC** le cubit

Cocktail sans alcool **22.50 € TTC** le cubit