



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



Buffet dînatoire Tarifs 2024

Proposition n°1

Toasts Assortis - Saumon, Mousse de Poisson,
Jambon, Saucisson, Fromage...
2 pièces

Navettes - Magret Fumé, Tomate confite et Caviar
d'Aubergines
Saumon Fumé, Crème fouettée citronnée et brin
d'Aneth
2 pièces

Amuses Bouches - Verrine Mousse de Saumon,
Verrine Tartare Tomate et Guacamole,
Verrine Tartare de Légumes et Filet de Poulet
Mini cube Tartare de St Jacques sur leur fondant de
Clémentines
Mini sphère Perles Marines et Gambas
2 pièces

Gâteaux Cocktail *2 pièces*

Prix : **10.90 € HT**, soit **11.50 € TTC** par personne

Proposition n°2

Quiches, Pizzas *3 pièces*

Toasts Assortis - Saumon, Mousse de Poisson,
Jambon, Saucisson, Fromage...
2 pièces

Navettes - Magret Fumé, Tomate confite et Caviar
d'Aubergines
Saumon Fumé, Crème fouettée citronnée et brin
d'Aneth
2 pièces

Amuses Bouches - Verrine Mousse de Saumon,
Verrine Tartare Tomate et Guacamole,
Verrine Tartare de Légumes et Filet de Poulet
Mini cube Tartare de St Jacques sur leur fondant de
Clémentines
Mini sphère Perles Marines et Gambas
2 pièces

Gâteaux Cocktail *2 pièces*

Prix : **12.32 € HT**, soit **13.00 € TTC** par personne

Variante

Sans gâteaux cocktail, déduire **2.20 € TTC** soit **2.09 € HT**

Forfait soft

Rosé :

Côte Roannaise (VIAL)

Rouge :

Découverte (Côte Roannaise VIAL)

Bouthéran (Côte Roannaise VIAL)

Apéritif – en cubit par multiple de 5 :

Vin aromatisé –

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

Punch

Cocktail sans alcool

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

9.00 € TTC soit **7.50 € HT** la bouteille

9.00 € TTC soit **7.50 € HT** la bouteille

9.80 € TTC soit **8.17 € HT** la bouteille

24.00 € TTC le cubit

32.50 € TTC le cubit

22.50 € TTC le cubit



Buffet dînatoire n°3

Toasts assortis

Fromage, Charcuterie, Poisson
2 pièces par personne

Navettes

Magret Fumé, Tomate confite et Caviar d'Aubergines
Saumon Fumé, Crème fouettée citronnée et brin d'Aneth
2 pièces par personne

Blinis nappés crème truffée

Gaufre Pomme de Terre garnie de fromage frais
2 pièces par personne

Amuse - Bouche

Verrine Mousse de Saumon, Verrine Tartare Tomate et Guacamole,
Verrine fanfan Tartare de Légumes et Filet de Poulet
Mini cube Tartare de St Jacques sur leur fondant de Clémentines
Mini sphère Perles Marines et Gambas
3 pièces par personne

Fromages Fermiers

2 morceaux par personne

Gâteaux de Soirée

2 pièces par personne

Pain

Prix : 15.17 € HT, soit 16.00 € TTC par personne - TVA 5,5 %



Buffet dînatoire n°4

Navettes

Magret Fumé, Tomate confite et Caviar d'Aubergines
Saumon Fumé, Crème fouettée citronnée et brin d'Aneth
2 pièces par personne

Blinis nappés crème truffée

Gaufre Pomme de Terre garnie de fromage frais
2 pièces par personne

Amuse - Bouche

Verrine Mousse de Saumon, Verrine Tartare Tomate et Guacamole,
Verrine fanfan Tartare de Légumes et Filet de Poulet
Mini cube Tartare de St Jacques sur leur fondant de Clémentines
Mini sphère Perles Marines et Gambas
3 pièces par personne

Charcuterie

Jambon Sec, Saucisson, Pâté Croûte Cocktail

Gâteaux de Soirée

2 pièces par personne

Pain

Prix : **16.11 € HT**, soit **17.00 € TTC** par personne - TVA 5,5 %



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 brin d'Aneth
2 pièces par personne

Canapés sous forme de Brochettes

Involtini-Tomate confite,
Foie Gras-Figue, gambas-tagliatelle de courgette, Artichaud-Coppa
2 pièces par personne

Amuse - Bouche

Verrine Mousse de Saumon, Verrine Tartare Tomate et Guacamole,
Verrine fanfan Tartare de Légumes et Filet de Poulet
Mini cube Tartare de St Jacques sur leur fondant de Clémentines
Mini sphère Perles Marines et Gambas
3 pièces par personne

Charcuterie

Jambon Sec, Saucisson, Pâté Croûte Cocktail

Gâteaux de Soirée

2 pièces par personne

Pain

Prix : 17.06 € HT, soit 18.00 € TTC par personne - TVA 5,5 %



Buffet dînatoire n°6

Toasts assortis

Fromage, Charcuterie, Poisson

2 pièces par personne

Navettes

Magret Fumé, Tomate confite et Caviar d'Aubergines

Saumon Fumé, Crème fouettée citronnée et brin d'Aneth

2 pièces par personne

Blinis nappés crème truffée

Gaufre Pomme de Terre garnie de fromage frais

2 pièces par personne

Amuse - Bouche

Verrine Mousse de Saumon, Verrine Tartare Tomate et Guacamole,

Verrine fanfan Tartare de Légumes et Filet de Poulet

Mini cube Tartare de St Jacques sur leur fondant de Clémentines

Mini sphère Perles Marines et Gambas

3 pièces par personne

Charcuterie

Jambon Sec, Saucisson, Pâté Croûte Cocktail

Fromages Fermiers

2 morceaux par personne

Gâteaux de Soirée

2 pièces par personne

Pain

Prix : 18.96 € HT, soit 20.00 € TTC par personne - TVA 5,5 %