

# BUFFETS DINATOIRES FROIDS à emporter sur commande



De 13,5 à 16,5 €/pers (pour 10 à 60 pers)

ILES	GRECE
<ul style="list-style-type: none"><li>- Salade pamplemousse, cœur de palmier et tomates</li><li>- Terrine de poisson au gingembre et citron vert, Crème à la ciboulette</li><li>- Salade de chou blanc, carotte, curry et raisins secs</li><li>- Salade de riz aux crevettes et ananas</li><li>- Pâté créole</li> <li>- Flan coco ou Tarte banane coco *</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Salade paysanne à la feta</li><li>- Tzaziki</li><li>- Aïoli grec</li><li>- Tarama</li><li>- Tarte courgettes, feta, origan</li><li>- Scipions ou calmars en marinade aux poivrons rouges</li><li>- Tourte au poulet</li><li>- Pommes au four aux noix et cannelle*</li></ul>
ESPAGNE	SUD OUEST
<ul style="list-style-type: none"><li>- Gazpacho</li><li>- Empanada au thon</li><li>- Salade aux olives, tomates, maïs, oignons rouges</li><li>- Tortilla à la francesa</li><li>- Poisson à l'escabeche</li><li>- Aïoli</li><li>- Jambon de pays et Chorizo</li> <li>- Tarte orange/cannelle*</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pâté de campagne maison</li><li>- Salade gésiers, échalotes</li><li>- Tarte au roquefort et noix</li><li>- Rôti de porc aux pruneaux et Floc de Gascogne</li><li>- Flan de Pomme de terre aux pleurotes</li> <li>- Croustade aux pommes ou fondant au chocolat et à l'armagnac *</li></ul>
SCANDINAVIE	BELGIQUE
<ul style="list-style-type: none"><li>- Terrine de foie de volaille aux baies de genièvre</li><li>- Salade harengs, pommes et raifort</li><li>- Tarte saumon fumé/aneth</li><li>- Concombre mariné au vinaigre</li><li>- Rôti de porc</li><li>- Salade de pomme de terre danoise au yaourt et moutarde</li> <li>- Crumble à la rhubarbe ou Tarte aux fruits rouges *</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Salade aux chicons</li><li>- Tarte aux poireaux et jambon fumé</li><li>- Tomates/crevettes</li><li>- Pain de viande et sauce à la cerise</li><li>- Salade de pomme de terre à la ciboulette</li><li>- Terrine de poisson aux légumes</li> <li>- Cheese cake aux spéculos*</li></ul>
LIBAN	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Taboulé</li><li>- Caviar d'aubergine</li><li>- Concombre au yaourt à la menthe</li><li>- Houmous et pain libanais</li><li>- Poulet maronite à la menthe et au citron</li><li>- Tarte au chèvre, zaatar et oignons caramélisés</li> <li>- Tarte aux dattes et eau de fleur d'oranger*</li></ul>	<p>* desserts servis avec crème anglaise maison</p>

