



Date:

DEVIS à

Nombre de convives :

Livraison :

**SUGGESTION  
BUFFET NORVEGIEN**

**LES ENTRÉES**

Terrine de Foie gras de Canard aux Baies de Goji  
Rémoulade de Pommes Fruits et Céleri Roulée en Wraps, Chips de Jambon Serrano  
(Servi sur assiette pour permettre un début de repas commun)

Mille-Feuille de Truite saumonée & dos de Daurade royale

Tapas de petites Crudités Saisonnières

Huîtres en Gelée d'Eau de Mer et Œufs Précieux

Melon à la Romaine en Coupe, Avec Pique de Charcuteries Italiennes

Crumble aux Trois Poissons en gelée de concombre

**UN PLAT CHAUD AU CHOIX**

Tournedos de Magret de Canard Charlemagne, jus Balsamique  
OU

Filet de Bœuf Wellington en jalousie feuilletée, jus aux Trompettes  
OU

Paillard de Quasi de Veau Matignon, Jus au Thym et Baies Roses

Garniture d'accompagnement :

« Chartreuse de Légumes des 4 Saisons »

(Ecrasé de Pomme de Terre à l'huile d'Olive, tomate confite,  
Poêlé de Primeurs des Quatre Saisons)

**DESSERT**

**LE JARDIN DES DELICES**

Assortiment Gourmand composé de Gâteaux Nougat, Passion, Craquotant Chocolat,  
Œufs à la Neige, Profiteroles, Pique de Fruits Frais  
Pot de crème en trilogie, Verrines assorties

**PETITS PAINS**

Tarif TTC par convive : 41.50 € (HT : 37.73 € - TVA 10 %)

**Variante à 3.50€ TTC /PERS**

**PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS (8 Variétés)**

Mesclun de salades, émulsion Basilic

Conditions générales :

- Nous ne prenons plus de désistement à J-7
- Toute commande n'est définitivement enregistrée que lorsqu'elle a été confirmée par écrit **10 jours** avant la date de l'événement et après versement d'un acompte de 30 % du montant TTC du devis.
- Tarif du devis sur la base de l'effectif annoncé, une baisse substantielle du nombre de convive nous amènera à revoir la tarification
- Le règlement se fera à la réception de la facture sans escompte

Bon pour accord

signature