



Traiteur Du Sud

Mariage clef en Main

CITRONNADE

Service Bar

Punch ou Sangria Blanche et Sangria Rouge

Alcool (whisky, Ricard) et Vin Blanc

Les Softs (jus d'Orange, Pomme, coca-Cola, Orangina, Fanta)

Les Ateliers entre Terre et Mer

Panier d'Anchoïade (chou fleur, carotte, céleri, champignons, radis)

Verrine Fraîcheur (Thon, Surimi, Tartare de Tomate, roquette)

Tartelette Neutre (Aubergine à la parmesane, Tartare de Courgette, Tartare de Tomate)

Atelier Terre

Jambon Serrano, Coppa , Lonzo

Sanguins à l'huile d'olive, Tapenade Noire et Verte, Houmous, feuille de Vigne

Atelier Mer

Saumon Fumé de Norvège, Saumon frais en Tartare et Carpaccio

Tarama, Toasts Brioché, épices, Différents Beurre (crevettes, Saumon)

Atelier Hamburger et Hot dog

Différents Pains (Pita, Pain Hamburger, Pain Hot dog)

Mini Steak haché fait Maison, saucisse Knaki, Viande façon kebab

Fromage (cheddar, emmental,) et Sauce ketchup, Moutarde, Mayonnaise

Le Buffet

Les Entrées froide

Salade Grecque

Tomate Mozzarella Basilic

Salade Italienne (penne, Tomate Confite, Mozzarella, Jambon Cru, Basilic, Roquette)

Courgette au Brocciu à la Bonifacienne

Plancha Bœuf

Bœuf façon Kefté à la Menthe et au persil et son Tsatsiki

Bœuf Mariné en Brochettes avec ses Sauces

Le Wok au Poulet

Poulet en Wok avec ses Légumes

Aubergine gratiné à la Parmesane

Affinées de Fromage

Camembert, Roquefort, Cantal, Brie

Accompagné de sa confiture de figues Maison

Les Délices Sucrées

Pastèque et Melon en salade de Fruits

Et

Frappes Corse au Sucres

Le Prix Comprends

-la livraison

-la Mise en place du Buffet

-les serveurs jusqu'à 2h du Matin

-Pain (1 Baguette pour 4 personnes)

- Eau plate Roches des écrins (1 Bouteille pour 5 personnes)

-Pétillante Cristalline (1 Bouteille pour 5 personnes)

Prix par personne de 55.00 €

Pour 100 personnes