Menu

Buffet chaud classique

Français - 34€/personne

ENTRÉES

1 choix

- Assortiment de charcuterie, crudités
- Royal de foie gras et son accompagnement
- Rosace de saumon fumé au fromage frais aux herbes
- Carpaccio de boeuf , roquette , copeaux de parmesan
- Tian de légumes et crudités du moment
- Cocktails de crevettes du chef

VIANDES

1 choix

- Sauté de boeuf, sauce vin rouge & foie gras
- Fricassé de poulet à la moutarde à l'ancienne (ou forestière)
- Dos de cabillaud, brisures de noisettes , sauce crémeuse citronnée
- Pavé de saumon, bisque de poireaux
- Rôti de porc aux herbes de provence , sauce aux carottes
- Gambas safranée & saucisson pimenté (+3,50€)

GARNITURES

1 choix

- Pommes de terre au four aux herbes de provence
- Découverte de légumes du moment
- Gratin dauphinois
- Gratin de légumes
- Carottes oignons rôtis

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL LES CINQ SAVEURS

GATEAUX AU CHOIX

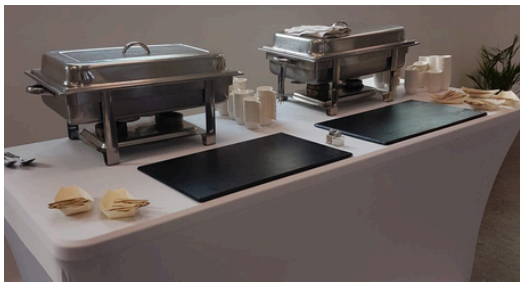


- Tiramisù classico
- Cheesecake au speculoos, coulis de fruits rouge
- Panna cotta vanille du madagascar, coulis de mangue
- Trilogie de mini-dessert
- Gâteau d'anniversaire 10/12 parts (+2€ / convive)
  - Fraisier
  - Eclaire geant au chocolat
  - Paris brest
  - Tarte aux fruits de saison
- Gâteau L'A PATISSERIE KG, Fontainebleau (sur demande)

SERVIE EN CHAFING DISH (BAIN-MARIE) À PARTIR DE 15 PERSONNES







NOS SERVICES EN OPTION

- Serveurs & Maître d'hôtel : buffet ou service à l'assiette
- Forfait boissons froides et chaudes
- Location de matériel : vaisselle, nappes, tables...

Contact : caroline@les5saveurs.fr - 06.98.01.94.40

LES CINQ SAVEURS
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL