Menu

Buffet chaud classique

Franco-Italien - 34€/personne

ENTRÉES

1 choix

- Assortiment de charcuteries italiennes haute gamme
- Oeufs mimosa & ses crudités
- Salade tomates séchées et mozzarella di bufala
- Caparccio de Brésaola , et crudités
- Bruschetta, burratina au pesto
- Tartare de saumon & sucrine

VIANDES

1 choix

- Suprême de volaille , champignons, sauce forestière
- Dos de Saumon, fondue de poireaux
- Dos de Cabillaud, tomates séchées, olives taggiasche, sauce au citron
- Rôti de Boeuf, carottes oignons, jus de cuisson
- Grenadin de veau, sauce cèpes et truffe (+ 3,50€)
- Rôti de porc aux herbes de provence , sauce aux carottes

GARNITURES

1 choix

- Gratin de gnocchi
- Gratin dauphinois
- Crumbles de légumes de saison
- Ratatouille
- Légumes verts de saison

Contact : caroline@les5saveurs.fr - 06.98.01.94.40

LES CINQ SAVEURS
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

DESSERTS



- 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
- Service à l'assiette
- Location de matériel : vaisselle, nappes, tables...
- Forfait boissons froides et chaudes

Contact : caroline@les5saveurs.fr - 06.98.01.94.40

LES CINQ SAVEURS
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL