Formules de Noël

POUR LES PROFESSIONNELS

BUFFET COMPLET

44€ TTC / PERSONNE

2 entrées au choix
1 viande au choix
2 garnitures au choix
Trilogie de fromages
Dessert au choix

BUFFET CLASSIQUE

38€ TTC / PERSONNE

1 entrée au choix
1 viande aux choix
1 garniture au choix
Dessert au choix

NOS SERVICES

EN OPTION

Location de matériel : tables, manges debout, vaisselles, nappes et serviettes en tissu...
Service de personnel : cuisiniers, serveurs

RÉSERVATION

Alexia
06.66.24.94.05 - alexia@les5saveurs.fr

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL LES CINQ SAVEURS

Menu

Fait Maison

Apéritif (option)

Assortiment de 4 pièces cocktails salées + 4€

Entrées

Toast de pain d'épices, foie gras chutney d'oignons et fleur violette
Gravlax de saumon, creamy cheese à l'aneth, graine de poireaux
Terrine de légumes de saison (Végétarien)

Viandes

Suprême de chapon, sauce aux morilles
Sauté de boeuf, sauce vin rouge foie gras
Pavé de saumon, bisque de poireaux
Dos de cabillaud, sauce safranée
Risotto crémeux butternuts, pecorino (Végétarien)

Garnitures

Gratin dauphinois
Légumes d'hivers

Trilogie de Fromages

Accompagnée de salade

Desserts individuels

Entremet chocolat noir, caramel & pécan
Entremet petits bonnets de Noël

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL LES CINQ SAVEURS