

Formules de Noël

POUR LES PROFESSIONNELS



BUFFET COMPLET

49€ TTC / PERSONNE

2 entrées au choix
1 viande au choix
2 garnitures aux choix
Trilogie de fromages
Bûche au choix



BUFFET CLASSIQUE

43€ TTC / PERSONNE

1 entrée au choix
1 viande aux choix
1 garniture au choix
Bûche au choix



NOS SERVICES

EN OPTION

Location de matériel : tables, manges debout, vaisselles, nappes et serviettes en tissu...

Service de personnel : cuisiniers, serveurs

RÉSERVATION



Caroline

06.98.01.94.40 - caroline@les5saveurs.fr

TRAITEUR
ÉVÉNEMENTIEL
**LES
CINQ
SAVEURS**

Menu Fait Maison

Apéritif (option)

Assortiment de 4 pièces cocktails salées + 4€

Entrées

Terrine de foie gras pommes façon tatin, pain d'épices
Saumon Gravlax, fromage frais au combava
Demi langouste en bellevue (supplément + 15€)

Viandes

Estouffade de sanglier, vin rouge et foie gras
Filet de bar, crème aux agrumes
Chapon miel et marron

Garnitures

Gratin dauphinois crème de truffe
Flan potimarron et légumes

Trilogie de Fromages

Brie de Montereau, Saint Marcellin, Fourme d'Ambert

Bûches

Croquant chocolat
Chocolat blanc et framboises
Cheesecake passion spéculos