



Nos Buffets

Minimum de 20 convives

Le Buffet Tradition

Prix : 22 euros par convive (hors options fromages, desserts)

Pièces cocktail pour apéritif

Navette au poulet coco

Eclair de saumon fumé

Foie gras au pain d'épices

Pita aux légumes grillés

Mini buns fraîcheur

Le Buffet

Salades composées

Salade Tai

et

Pâtes de la mer

et

Taboulé à l'orientale

et

Emincé de choux au comté

(Choux blanc, comté, pomme verte, noix)



Nos Buffets

Minimum de 20 convives

Viandes et Charcuteries

Terrine de Campagne

et

Jambon sec et blanc. Mortadelle, chorizo espagnol, rosette

et

Saumon froid en Bellevue et crevettes roses

et

Emincé de poulet rôti

et

Rôti de porc et bœuf froid

Buffet de Fromages AOC et Salade (options) 3€

Salade Verte à l'Huile d'Olive de Pays

Et

Ardoise de fromages

Gâteau personnalisé au choix (options) 4€

Entremet passion coco

ou

Entremet framboise et pistache

ou

Chocolat croustillant praliné noisette

**HORS VAISSELLE, HORS BOISSONS, HORS SERVICE
HORS PAIN et HORS CONDIMENTS**



Nos Buffets

Minimum de 20 convives

Le Buffet Prestige

Prix : 39 euros par convive (Hors option dessert)

Pièces cocktail

(Environ 10 Bouchées/Personne)

Navette au saumon

Eclair de saumon fumé

Brochette de gambas coco ananas

Pic Tomate mozzarella au pistou

Paris-Brest de foie gras

Pain pita aux légumes grillés

Mini buns fraîcheur

Navette poulet curry coco

BUFFET

Les Salades

Salade de magret fumé, œufs pochés, foies de volaille et gésiers confits

et

Emincé de chou blanc au comté et pomme Granny Smith

et

Salade de Farfalles au poulet, bacon et gorgonzola

et

Niçoise aux légumes confits et marinés

La Mer

Carpaccio de saumon fumé et copeaux de parmesan

et

Crevettes roses



Nos Buffets

Minimum de 20 convives

La Charcuterie, Les Viandes

Médaille de foie gras de canard

et

Plateau de charcuterie Ibérique,

(Jambon sec, chorizo, rosette, coppa, mortadelle pistachée)

et

Rôti de Bœuf froid

et

Rôti de porc

Les Accompagnements

Pâtes de la mer (saumon, surimi, tomates cerises...)

et

Champignons de Paris à la Provençale

Les Fromages AOC et Salade

Ardoise de fromages variés

DESSERT (options) 4€

Entremet passion coco

Entremet framboise et pistache

Chocolat croustillant praliné noisette

**HORS VAISSELLE, HORS BOISSONS, HORS SERVICE
HORS PAIN et HORS CONDIMENTS**

SAS Comme Un Chef, 9 Rue des Aulnaies, 02200 Chacrise 06 67 05 90 98

commeunchef@hotmail.fr

SIRET- 831 295 530 R.C.S Soissons