



SUGGESTIONS  
BUFFET FROID  
Printemps-été  
2019

VEGETAL

CARNÉ // MARÉE

LES DIPS

- \* Rillettes végétales
- \* Houmous
- \* Tartare d'algues au curry de Madras
- \* Dip betterave-orange
- \* Caviar d'aubergines
- \* Tomatade au basilic
- \* Fromage frais aux herbes du jardin
- \* Guacamole
- \* Dips poivrons et noix

- \* Rillettes de sardines aux herbes
- \* Rillettes de maquereaux à la moutarde
- \* Rillettes campagnardes
- \* Pâté de campagne
- \* Dips au chorizo

LES PETITS POTS

- \* Crème mangue, carottes, cumin, tuile au curcuma
- \* Légumes de saison confits, crumble parmesan, graines
- \* Crémeux avocat et jeunes pousses

- \* Crème de patate douce, dés de foie gras, crumble sarrasin-noisette
- \* Légumes d'été confits, crumble parmesan, jambon de pays, tomates confites



## LES SNACKS

---

### VEGETAL

- \* Club sandwich  
Caviar d'aubergines, graines, jeunes pousses  
ou  
Fromage de chèvre, concombre, ciboulette
- \* Roulé sarrasin  
Houmous et graines ou chèvre aubergines
- \* Wrap sauce avocat, crudités et salicorne
- \* Cake salés pavot, chèvre, miel
- \* Tatin de navets nouveaux
- \* Tarte salée aux légumes de saison,  
pâte brisée au curry
- \* Wrap breton, sarrasin, crudités de la Ferme  
Kabocha, sauce crémeuse avocat
- \* Tarte tatin de navet au miel

### CARNÉ // MARÉE

- \* Club sandwich  
Oeufs mimosa, mayo, ciboulette  
ou  
Jambon blanc, comté, jeunes pousses
- \* Roulé sarrasin jambon, chèvre, ciboulette
- \* Brochette de poulet laqué au cidre
- \* Boulette de bœuf cacahouètes
- \* Cuillère gourmande endive,  
magret de canard fumé, mangue
- \* Tarte salée jambon, emmental  
pâte brisée au pavot
- \* Wrap sauce poivrons, chorizo  
ou  
fromage frais, jambon blanc



## LES SALADES

## // TARIFS

### // LES SALADES VEGE

- \* Salade de Quinoa croquante, légumes du marché, graines et herbes aromatiques
- \* Crumble de légumes de saison confits
- \* Endives, crudités, fraises, dés de compté, sauce cajou
- \* Salade de courges rôties, dattes marinées au vinaigre de cidre, zeste de citron vert, roquette

// 3.90€  
la portion  
de 100g

### // LES SALADES COMPLETES « TRADI »

- \* Coleslow
- \* Taboulé maison
- \* Salade Piémontaise
- \* Salade italienne, penne, tomates confites, dés de gruyère, jambon de Pays, éclats de noix caramélisés

// 4.50€  
la portion  
de 100g

### // LES SALADES FRAICHEURS

- \* Endives en folies, tomates multicolores, fraises, basilic
- \* Mesclun, tomates confites, noix, emmental
- \* Red salade // Choux rouge, betteraves confites, oignons rouges, fraises, sauce acidulée aux fruits rouges

// 3.20€  
la portion  
de 100g



## // LES BONUS EN SUPPLEMENT

### // PLATEAU CHARCUTERIE

Assortiment de charcuteries  
jambon blanc, jambon cru, Andouille de Vire, saucissons , Coppa

// 8 €

### // PLATEAU DE FROMAGES

Assortiment de 3 types de fromages  
et salade verte vinaigrette mangue ou myrtille

// 6 €

### // FORFAIT PAIN

Assortiment de pains  
Bucheron, Tradigraines et baguettes Festive  
Beurre demi-sel

// 1 €

## // UN BUFFET IDEAL

Varié et gourmand pour répondre aux envies de tous,  
il est idéalement composé de :

- 2 ou 3 dips's
- 2 ou 3 variétés de snack's
- 2 ou 3 variétés de salades (300g à 400g de salade par personne)
- 2 ou 3 pièces sucrées ou un entremet à partager
- Du pain frais



// BOUCHEES SUCREES

// ENTREMET

## // LES PETITS PLAISIRS SUCRES

- \* Financier thé Macha
- \* Mini moelleux chocolat
- \* Crumble sarrasin aux fruits de saison
- \* Cake citron pavot
- \* Tarte au citron
- \* Crème brûlée
- \* Macaron vanille
- \* Tarte ganache chocolat, éclats de cacahouètes caramélisés
- \* Cup cake aux fruits de saison

- \* Paris-Brest
- \* Fraisier
- \* Tarte aux fruits de saison
- \* Entremet fruits rouges, basilic
- \* Tarte ganache chocolat, éclats de cacahouètes caramélisés
- \* Gâteau moelleux au chocolat



Inspirez-vous de la carte  
établisseez la liste des mets qui vous font saliver !  
Votre menu sera conçu sur-mesure pour répondre parfaitement  
à vos attentes. Votre proposition sera faite sur devis!

## // TARIFS

### LES FORMULES CLEF EN MAIN

#### // "BUFFET EXPRESS"

2 dips's + 2 snack's  
+ 2 salades composées + pain frais  
+ 1 entremet à partager

// à partir de 18 €

#### // "BUFFET GOURMAND"

3 dips's + 3 snack's  
+ 3 salades composées + pain frais  
+ 3 pièces sucrées

// à partir de 23 €

### À LA CARTE

Dips's

// 12 € le bol à partager

Snack's

// à partir 2.80 €

Salade composée

// à partir de 3.20 €

Bouchée sucrée

// à partir 2.20 €

## MAIS AUSSI, POUR COMPLETER VOTRE BUFFET ...

## // TARIFS

|   |                     |
|---|---------------------|
| Smoothie aux fruits de saison                             | // à partir de 6 €  |
| Bombonne de boisson sans alcool (6 litres)                | // à partir de 25 € |
| Forfait boissons chaudes                                  | // à partir de 45 € |
| Forfait vaisselle   | // 5€ par convive   |
| Jusqu'à 30 couverts // Au delà de 30 pensez à la location |                     |
| Location de vaisselle                                     | // Sur devis        |
| Service en salle  | // 13 € de l'heure  |
| Service sommellerie                                       | // 20 € de l'heure  |
| Forfait décoration - sur devis                            | // 70 €             |
| Accord mets et vins - sur devis                           | // 50 €             |

## POUR PROFITER DE VOTRE BUFFET, DEUX POSSIBILITES

### // FAITES-VOUS LIVRER VOTRE BUFFET SUR LES LIEUX DU REPAS

Frais Kilométriques - Au départ de Plancoët

// 0.80 € du kilomètre

### // PRESTATION SERVICE SUR PLACE

Comprenant l'installation du buffet, le maintien du buffet appétissant et la remise au propre des lieux

Frais Kilométriques - Au départ de Plancoët

// 0.80 € du kilomètre

+ Prestation orchestration du buffet

// 35€ de l'heure



Adeline Auclerc

06 13 36 92 37 // [adeline@le-plan-a.fr](mailto:adeline@le-plan-a.fr)

// [www.le-plan-a.fr](http://www.le-plan-a.fr)