



SUGGESTIONS
COCKTAIL
// BUFFET

VEGETAL

CARNÉ // MARÉE


LES DIPS

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

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

LES VERRINES

- * Crème mangue, carottes, cumin, tuile au curcuma
- * Légumes de saison confits
crumble parmesan, graines
- * Crémeux avocat et jeunes pousses
- * Gaspacho fraises, rhubarbe, basilic
- * Melon, pastèque, grenade, menthe

- * 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 tomates confites, graines de courge
- * 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

// LES SALADES VEGE

- * Salade Caesar, tofu croustillant, cajoux et croûtons à l'ail
- * Courge butternut rôties, dattes marinées au vinaigre de cidre, zestes de citron vert
- * Salade de penne aux légumes confits
- * Salade de pâtes, aubergine, figue, dattes et pignons de pin
- * Red salad

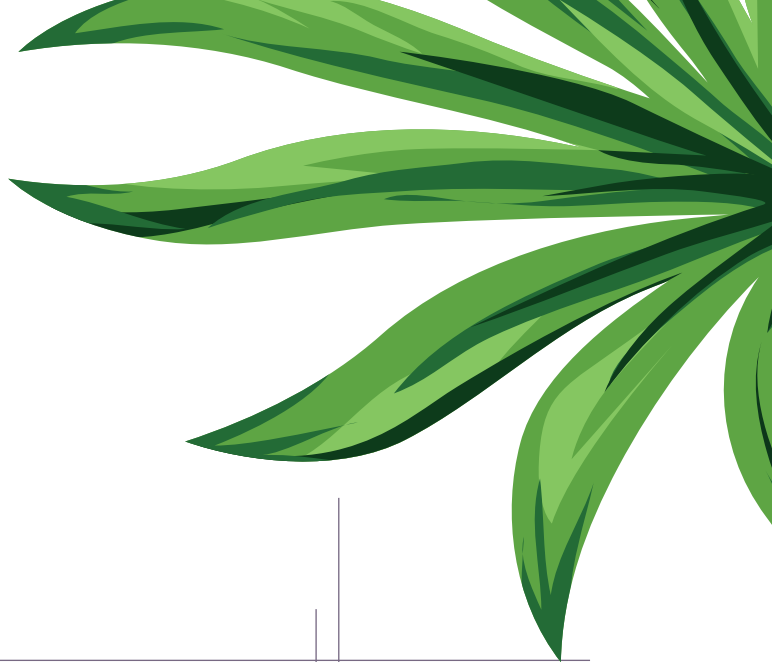
// Choux rouge, betteraves confites, oignons rouges, noix, fraises, sauce aux fruits rouges

- * Salade de patates douces rôties, azukis, oignons rouges, sauce crémeuse aux herbes
- * Mesclun, fruits de saison, crudités, graines, sauce acidulé framboise ou mangues

// LES SALADES COMPLETES « TRADI »

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





// 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 (200g à 300g de salade par personne)

2 ou 3 pièces sucrées ou un entremet à partager

Du pain frais

// LES PETITS PLAISIRS SUCRES

- * Financier thé Macha
- * Mini moelleux chocolat
- * Crumble sarrasin aux fruits de saison
- * Tarte au citron
- * Cake aux fruits de saison
- * Verrine tutti-frutti aux fruits de saison et fleurs comestibles
- * Sablé breton, crème de miso blanc et petits fruits de saison
- * Mousse framboise - vanille, dés de fraises et éclats de pistache

- * Paris-Brest
- * Fraisier
- * Tarte aux fruits de saison
- * Tarte ganache chocolat, éclats de cacahouètes caramélisés
- * Gâteau moelleux au chocolat, sarrasin caramélisé



// MAIS AUSSI...

// BOX ENFANT

Club sandwich jambon-fromage ou houmous,
melon, petites tomates,
cake salé et un moelleux au chocolat,
jus de fruits

12 € par enfant

// BOMBONNE SANS ALCOOL // 5 litres

Cocktail vitaminé aux fruits de saison

// 39 €

Bissap (Eau infusée à l'hibiscus)

// 25 €

Eau aromatisée citron-menthe

// 25 €

Inspirez-vous de la carte, établissez la liste des mets qui vous font saliver !

Votre menu sera conçu sur-mesure pour répondre parfaitement à vos attentes, sur devis!

Si vous avez des allergies ou contraintes alimentaires, Le Plan A ! adapte ses suggestions !

LES FORMULES CLEF EN MAIN

// TARIFS

par convive

// "BUFFET EXPRESS"

- 2 dips's
- + 2 snack's
- + 2 salades composées
- + 2 pièces sucrées ou 1 entremet à partager

// à partir de 23 €

// "BUFFET GOURMAND"

- 3 dips's
- + 3 snack's
- + 3 salades composées
- + 3 pièces sucrées ou 1 entremet à partager

// à partir de 29 €

// LES PRESTATIONS DU PLAN A !

// Frais kilométrique
Au départ de Plancoet

// 0.90 €
le kilomètre

// Forfait orchestration (sauf pour les livraisons)
Installation, mise en place, envoi, gestion du personnel
et de toute la partie traiteur (nourriture et boissons),
remise au propre de l'espace service /cuisine.
10h sur place en moyenne

// 39 € de l'heure

// Service en salle
// Location de vaisselle

// 30 € de l'heure
// Sur devis



Adeline Auclerc
06 13 36 92 37
adeline@le-plan-a.fr
www.le-plan-a.fr