BUFFET CHAUD EN LIVRAISON






APÉRITIFS

Apéritif - 4 pièces par personne :

Batbout au poulet et crudités
Navette au crevettes et crudités
Mini wrap chèvre, miel et crudités
Mini focaccia tomates confites, mozzarella, pesto et roquette

Les pièces salées seront dressées sur des ardoises ou plateaux en bois.

7,95€ TTC/personne 4,10€ TTC/enfant TVA 10%

BUFFET

Plats végétariens :

-Curry de pois chiches et riz sauvage
-Lasagnes aux légumes de saison et ricotta
-Courgettes gratinées au parmesan et risotto de frgola aux légumes

Poissons :

-Tagliatelles au saumon
-Blanquette de poisson et riz basmati
-Rata de seiche
-Wok de crevettes, légumes et nouilles chinoises
-Rougail de crevette et riz pilaf
-Lasagnes au saumon
-Encornets en persillade et tagliatelles fraîches
-Parmentier de poisson du marché

Viandes :

-Rougail saucisse et riz pilaf
-Colombo de porc ou poulet et riz pilaf
-Émincé de volaille au cidre (ou champignons) et spaetzle
-Porc au caramel et riz cantonais
-Poulet curry coco ananas et nouilles chinoises ou riz pilaf
-Blanquette de dinde et riz basmati
-Carbonade flamande et pommes de terre sautées
-Bœuf bourguignon et tagliatelles fraîches
-Bœuf aux oignons et nouilles chinoises
-Tomate ou courgette farcie et riz à la méditerranéenne
-Parmentier de bœuf effiloché
-Lasagnes de bœuf

Le pain et les plats de présentation sont compris dans la prestation.

14,50€ TTC/personne 7€ TTC/enfant TVA 10%

FROMAGE

Plateau de fromage (40g par personne) :
Composé de comté 18 mois, bonne goule et cabri d'ici accompagné de beurre demi-sel.
Le pain et le plateau de présentation sont compris dans la prestation.

5,50€TTC/personne 2€TTC/enfant TVA 10%

DESSERT

Dessert : 2 à 3 pièces par personne :
Choisir 2 à 3 desserts :
Mini verrines : salade de fruits, mousse au chocolat, panna cotta et fruits frais, tiramisu, verrine aux fruits de saison et mascarpone
Mignardises : cookies, moelleux aux pommes, mini brownies, financier pistache

OU

Dessert : Entremet (supplément 1,50€/personne) :
fraise, chocolat blanc et mascarpone // pomme et caramel au beurre salé // mangue et ananas // chocolat et praliné

Les plateaux de présentation sont compris dans la prestation.

5,30€TTC/personne 3€TTC/enfant TVA 10%

INFORMATIONS

Livraison en caisses isothermes pour le maintien au froid et au chaud.
Mise à disposition d'un bain marie pour le maintien au chaud du plat pendant le service, permettant à vos convives de se servir en toute simplicité.

Pour les menus enfants, les quantités sont divisées par deux.
Les boissons, la vaisselle et le service ne sont pas compris dans la prestation.
Le matériel prêté devra être restitué au plus tard 2 jours après la prestation sur rendez-vous ou aux heures d'ouverture de notre boutique 33 rue Travot aux Sables d'Olonne.
En cas de casse ou de perte, nous serons dans l'obligation de vous facturer les éléments endommagés.

Livraison aux Sables d'Olonne et alentours.
Les frais de livraison aux Sables d'Olonne s'élèvent à 6€, pour d'autres communes, nous contacter.

Pour toute réservation ou demande de renseignements, contactez-nous par mail ou téléphone.

DBA Traiteur
06 15 94 76 34 - dbatraiteur@gmail.com
dbatraiteur.fr

Au plaisir de vous retrouver dans notre boutique, 33 rue Travot aux Sables d'Olonne

Cette proposition est la propriété exclusive de DBA Traiteur, seule titulaire des droits de propriété intellectuelle sur ces documents. Ils ne peuvent en aucun cas être ni communiqués à tout tiers par le Client, ni exécutés par d'autres entreprises, sous quelque motif que ce soit, sous peine de dommages-intérêts.