

DELICES CORNER

Partenaire du Privé



Buffets cocktails 20 euros
HT/pers.

06.59.62.69.13

contact@delicescorner.com

THAÏ

pour 20 personnes

- 20 crevettes en fil de pomme de terre
- 20 maki avocat
- 15 nems crevette
- 20 nems poulet
- 10 nems légumes
- 15 raviolis crevette
- 20 raviolis légumes
- 10 verrines de salade de papaye
- 10 samoussas légume
- 10 samoussas poulet
- 10 salades de fruit
- 10 riz à la mangue

SUD OUEST

pour 20 personnes

1 plateau de charcuterie du Sud Ouest :

- Chiffonade de jambon sec
- Saucisse sèche primée
- Magret de canard séché
- Boudin noir
- 1 bocal de foie gras mi cuit médaillé

1 plateau de fromages des Pyrénées :

- Tomme de vache
- Tomme de brebis
- Roquefort
- Panier de légumes du marché, sauce fromage blanc ciboulette
- 20 mini croustades aux pommes et à l'armagnac
- Panier de fruits de saison

HOMEMADE

pour 20 personnes

Assortiment de terrines en bocaux :

- 2 terrines de canard au poivre vert,
- 2 terrines de canard au piment d'Espelette
- 1 tomatade (végétarien)
- 5 baguettes de tradition
- 12 parts de cake charcutier (ex : jambon olive, chorizo mozza, selon dispo)
- 24 parts de cake végétarien (ex : chèvre figues, feta tomate séchée noisette, selon dispo)
- 20 verrines de soupe carotte patate douce lait de coco
- 1 gâteau au chocolat 20 parts
- 1 corbeille de fruit de saison

Buffets disponibles min. 20 personnes / Présentation sur plateau / frais de livraison par formule : 50 € HT / Frais d'Installation : 35 € HT / Option : Maître d'hôtel : 110 euros HT