



Formule chic & champêtre

avec ateliers plancha

50 € TTC / personne

Service compris en formule buffet

(Hors vaisselle)

Minimum 30 personnes

Apéritif

- 7 pièces cocktail chaudes ou froides au choix

Exemples :

Verrines de crevettes sur une émulsion avocat lait de coco, verrine d'œuf mimosa, briochettes foie gras, bruschettas végétariennes, acras de cabillaud au piment d'Espelette.

Buffet

- 3 salades composées

Exemples :

Salade César, salade de penne au pesto rouge avec billes de mozzarella, salade niçoise, salade de courgettes basilic feta tomates confites.

- Deux plats cuisson à la plancha : viande et poisson + sauce au choix

Exemples :

Calamars en persillade, brochettes de teriyaki de saumon, daurade sébaste, filet de merlu, brochettes de poulet teriyaki, brochettes de canard en persillade, demi-magret de canard, gyozas végétariens.

Eau plate, pétillante et pains inclus

Options

- Plateau de fromage : +4 €/pers
- Dessert incluant 4 mignardises ou un gros gâteau : +3,50 €/pers
- Nude cake : +7,50 €/pers
- Pièce montée : +8,50 €/pers

MAIKY TRAITEUR

Des saveurs à partager, des moments à créer