



Formule brasero 50 € TTC/personne

Service compris en formule buffet
(hors vaisselle, frais logistiques, bois et livraison)

Minimum 50 personnes

Une formule incluant:

Apéritif

- 5 pièces cocktail froides

Entrées

- 2 ateliers viande et poisson au choix :

Exemples :

Calamars en persillade, brochettes de saumon teriyaki, brochettes de crevettes,
canard en persillade, brochettes de poulet mariné

Buffet

- Un plat viande ou poisson au choix :

Exemples : Bavette Black Angus avec sauce au choix, dorade sébaste à la rouille sétoise
Spécialité du chef : Noix d'entrecôte d'argentine : supplément de 4.50 euros/personne

- Pommes de terre
- Un légume de saison (pleurotes par exemple)

Dessert

- 4 mignardises

Ou

- Un grand gâteau

Exemples : fraisier, Saint-Honoré, craquant au chocolat

Ou

- Un plateau de fromages

Eau plate, pétillante et pains inclus

Options

Plateau de fromage : +4 €/pers

Nude cake : +4,50 €/pers

Pièce montée : +3,50 €/pers

MAIKY TRAITEUR

Des saveurs à partager, des moments à créer