Nos Buffets

Buffet Tradition

36€ par personne

Bastellu aux oignons

Bastellu aux blettes

Assortiment de charcuteries du Village
accompagné de condiments et pains terroir

Salade de pommes de terre mimosa aux échalotes

Dentelle de rôti de porc sauce moutarde à
l’ancienne

Plateau de fromages affinés accompagné de
confiture de figue et pains terroir

Beignets au brocciu

Brochette de fruits frais de saison

Prêts à être dégustés !
Tous nos produits sont dressés sur plateaux recyclables

Buffet Fantaisie

48 € par personne

Tartes épaisses maison
Tomate, mozzarella Buffala, roquette et basilic
Poulet, courgette, curry et poivrons grillés

Assortiment de charcuteries du Village accompagné de condiments et pains terroir

Salade de conchiglie farcis aux antipasti au pesto

Fraîcheur d’avocat aux pamplemousses roses et framboises

Assortiment de viandes froides
Filet de poulet rôti sauce César
Rôti de boeuf au romarin sauce moutarde à l’ancienne

Plateau de fromages affinés accompagné de confiture de figues et pains terroir

Salade de fruits de saison

Mousse pur chocolat

Tarte amandine aux fruits

Prêts à être dégustés !

Tous nos produits sont dressés sur plateaux recyclables

Nos ateliers

A vous de choisir ! le service est compris

Nos ateliers salés froids

- Jambon entier de village (7 à 9 kg) à la coupe accompagné de condiments et pains terroir 500€ la pièce
- Terrines de foie gras maison aux (baies roses, noisettes et figues, Cognac) accompagné de chutney aux oignons et pains toastés 9,50€
- Assortiment de charcuteries Corses,Italiennes ou Espagnoles taillée sur une machine à volant devant vos convives 7,50€
- Saumon fumé maison tranché minute et accompagné de toasts, blinis, crème épaisse et citron Corse 7,50€
- Variation de mozzarella et assortiment de tomates produites par Anne Nocera et huiles de Toscane 6,50€
- Antipasti (poivrons, aubergines, courgettes, tomates, fenouil…) et focaccia maison et gros câpres 6,50€
- Ceviche de daurade royale, loup et mérou servi sur patate douce citron vert pimenté 7,50€

Nos ateliers salés chauds

- Gaufres accompagnées de caviars de légumes, saumon fumé ou Pastrami 7,50€

- Panini garni de tomate, mozzarella et basilic cuisson à la minute 7,50€

- Figatellu grillé servi sur pain toasté et pommes frites maison 7,50€

- Risotto préparé et servi en meule de Parmesan accompagné de jambon cru ou fruits de mer 7,50€

- Coquillettes préparées et servies en meule de Parmesan accompagnées de truffe ou fruits de mer 7,50€

- Viandes marinées et cuites à la plancha (filet de poulet, pluma de porc, coeur de rumsteck) accompagnées pommes rôties au thym 18€

- Poissons marinés et cuits à la plancha (daurade, loup, thon) accompagnés sauce crustacés et patates douces 20€

Nos ateliers sucrés froids

- Variation de desserts (mousse chocolat, flan pur vanille, millefeuille, opéra, fraisier, baba, Paris-Brest) 10€
- Assortiment de fruits découpés (ananas, mangue, kiwi, pastèque, melon, fraises, framboises…) 5,50€

Nos ateliers sucrés chauds

- Barbe à papa aux saveurs inédites :
  Cerise, pèche, pomme, coca-cola, framboise, fraise 5,50€

- Crêpes et ses garnitures (sucre, Nutella maison, chantilly, flambées et confitures) 5,50€

- Assortiment de fruits découpés (ananas, mangue, kiwi, pastèque, melon, fraises, framboises…) accompagnés de chocolat chaud 6,50€

- Gaufres accompagnées de chocolat, chantilly, crème de marron et sucre glace 5,50€

- Pomme d'Amour saveur fruits rouges 6€

- Beignets au brocciu poudrés de sucre glace 5,50€

Laissez-nous vous accompagner dans vos enjeux d'hospitalité et de séduction afin de laisser à chacun de vos convives le souvenir d'un moment de partage inoubliable.

Nous sommes à votre disposition

- Pour toute modification ou création sur mesure
- Pour toutes demandes hors propositions ci-dessus:

  Gâteau d'anniversaire / Pièce montée / Brunch / Pique-niques / Boissons / Fleuriste / Musiciens / Décorateur / Ateliers de fin de soirée / Tentes / Tables et chaises / Mise en scène / Open bar / bar à bières / Bar à cocktails / éclairages…

- Pour un rendez-vous sur site pour l'organisation de votre futur événement
- Pour un accord mets et vins en suggestion