

COMME UNE ABEILLE »

_Restaurant , Traiteur - 177 Route de Marseille - 26200 MONTE LIMAR - TEL :04 75 01 60 10
Site Internet : www.commeuneabeille.com - Email : commeuneabeille@orange.fr

COMPOSER VOTRE BUFFET FROID

(À partir de 20 pers. / A emporter et sans service)

APERITIF

(Nous consulter pour le choix des parfums)

4.50€

7.40€

10.60€

TOAST VERRINE WRAP SABLÉ PARMESAN	TOAST VERRINE WRAP SABLÉ PARMESAN MINI SANDWICH BAGUETTE MINI TARTELETTE SALÉE	TOAST VERRINE WRAP SABLÉ PARMESAN MINI SANDWICH BAGUETTE MINI TARTELETTE SALÉE COUPELLE CLUB SANDWICH
--	---	--

ACCOMPAGNEMENTS FROIDS

8.00€

2 choix de salades + 1 portion de tarte salée

ou

8.50€

3 choix de salades

SALADES

Salade de riz noir, citrons confits, supions, crevettes
Tomates cerise mi cuites au pistou et mozzarella
Pomme de terre grenaille à la tapenade et oignons rouges
Salade de petites pâtes au pistou, légumes à la plancha et mozzarella
Papeton d'aubergines, sauce tomate
Terrine de courgettes à la menthe fraîche
Caponata
Salade de blé, roquette, Jambon Serrano et tomate confite
Salade de choux blanc, saumon fumé, pomme et Comté
Salade de Coleslaw et raisins secs
Salade de boulgour, mangue et féta
Taboulé de quinoa et figues
Tortilla de légumes provençaux et chorizo

TARTES SALEES

Pissaladière
Tarte saumon-courgettes (ou poireaux selon la saison)
Tarte ravioles, oignons, lardons et crème fraîche
Quiche lorraine
Pizza (avec anchois)
Flamenkuche
Tarte tomate-moutarde
Tarte épinard-chèvre
Tarte 4 fromages et herbes de Provence
Tarte oignons-chorizo
Tarte roquefort-bacon

VIANDES (2 tranches) / POISSON (1 portion 100g) / CHARCUTERIE
(assortiment)

2 viandes : **4.90€**
1 viande + 1 poisson : **5.90€**
1 viande + 1 panachage de charcuterie : **6.50€**
2 viandes + 1/2 panachage de charcuterie : **6.90€**
1 viande + 1/2 panachage de charcuterie + 1 poisson : **7.90€**

CHOIX

Plateau de charcuterie : caillette artisanale, saucisson, jambon blanc, jambon Serrano,
Terrine de foie de volaille et confit d'oignons
(1 morceau de chaque)

Rosebeef

Roti de porc au citron et tomate confite

Vitello tonato : rôti de veau finement tranché, sauce anchois thon et câpres

Pavé de saumon, mayonnaise safranée

Terrine de cabillaud au basilic, mayonnaise

PLATEAU DE FROMAGES 3,20€/Pers

(Picodon, St Marcellin, Tomme, Bleu...)

DESSERTS

Gâteaux (8, 12 ou 24 parts)

3.50€/part

Framboisier
Feuillantine praliné-chocolat
Tiramisu (café ou fruits rouges)

Tartes Maison

3.50€/part

Tarte au chocolat, oranges confites et mendiants
Tarte au citron
Tarte Bourdaloue (poires et amandes)
Tarte pomme-cannelle
Tarte aux fraises (selon saison)
Tarte aux framboises
Tarte fruits mélangés (ananas, kiwi, framboise)

Buffet de desserts

7.50€/pers

1 part de fondant au chocolat
1 part de tarte au citron (ou autre)
1 verrine sucrée
1 grande tuile aux noisettes

Plateaux de mignardises (60 pcs)

4.25€/pers

1 Mini tartelette aux fruits
1 Mini fondant au chocolat
1 Mini cannelé
1 Macaron
1 Mini tuile aux noisettes
(Possibilité rajout verrine sucrée : 1,50€)