



BUFFET DE CAMPAGNE

2019

CONTACT : 42 ZA du Coudrier - 95650 Boissy l'Aillerie
contact@midi-quart.com - 06 61 61 93 64



Traiteur et Organisateur d'événements
42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'aillerie
Tél : 06 61 61 93 64
E-mail : contact@midi-quart.com

BUFFET DE CAMPAGNE 26 € TTC

ASSORTIMENT DE SALADES

Taboulé à l'orientale
Salade de crudité de saison
Salade pesta al pesto
(pâtes, courgette, tomate, basilic, olives noires,
ail, sauce à l'huile d'olive)

FARANDOLES DE CHARCUTERIES & VIANDES FROIDES

Assortiment de charcuteries variées
Assortiment de viandes froides

FROMAGE

Roue de Brie
Pain, et les condiments

DESSERTS

Gâteau d'anniversaire (suppl 2€)
ou
Tarte ananas
Tarte noix de coco
Tarte aux pommes à la normande

Sup 10 € TTC : Cubi de vin rouge et rosé, soda, eaux plate et pétillante



**BUFFET DE CAMPAGNE
TOUT INCLUS
2019**

**CONTACT : 42 ZA du Coudrier - 95650 Boissy l'Aillerie
contact@midi-quart.com - 06 61 61 93 64**



Traiteur et Organisateur d'événements
42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'aillerie
Tél : 06 61 61 93 64
E-mail : contact@midi-quart.com

BUFFET DE CAMPAGNE 57 € TTC tout inclus

COCKTAIL SALÉ (5 pièces / pers)

Farandole des tapenade et ses taosts grillés
Palmier de mini-boudin, mini-saucisse, tomates cerise et oeufs de cailles
Assortiments de canapés, brochettes, cassolettes.

ASSORTIMENT DE SALADES

Taboulé à l'orientale
Assortiment de crudités de saison
Salade pesta al pesto
(Pâtes, courgette, tomate, basilic, olives noires, ail, sauce à l'huile d'olive)

FARANDOLES DE CHARCUTERIES & VIANDES FROIDES

Assortiment de charcuteries variées
Assortiment de viandes froides

FROMAGE

Roue de Brie
Pain, et les condiments

DESSERTS (1 au choix)

Gâteau d'anniversaire (suppl 2€)
ou
Tarte ananas - Tarte noix de coco - Tarte aux pommes à la normande

CAFÉ

Livraison, installation et nappes, serviettes,
Maîtres d'hôtel jusqu'à minuit (8h de vacation 1/30).

LES PLUS

Boissons:

Sup 10 € TTC : (cubi)vin rouge et rosé, soda, eau plate et pétillante)



BUFFET FESTIF

2019



Traiteur et Organisateur d'événements
42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'aillerie
Tél : 06 61 61 93 64
E-mail : contact@midi-quart.com

BUFFET FESTIF 37 € TTC

BUFFET FROID

Farandole de crudités de saison en salades composées
Plateau de truite fumé
Terrine printanière de légumes
Terrine de saumon
Paon ou papillon ou plateau de charcuteries variées
Cascadine de viandes froides (bœuf, porc, poulet)

FROMAGE

Plateau de fromages variés

DESSERTS (1 au choix)

Gâteau d'anniversaire
Assortiment de mignardises (5 pièces/pers)
Buffet de desserts (suppl 5€)
Pièce montée et entremets sur support déco (suppl 2€)
Wedding Cake (suppl 4€ + suppl selon décor)



**BUFFET FESTIF
TOUT INCLUS
2019**

**CONTACT : 42 ZA du Coudrier - 95650 Boissy l'Aillerie
contact@midi-quart.com - 06 61 61 93 64**



Traiteur et Organisateur d'événements
42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'aillerie
Tél : 06 61 61 93 64
E-mail : contact@midi-quart.com

BUFFET FESTIF 65 € TTC tout inclus

COCKTAIL SALÉ (8 pièces / pers)

Assortiment de canapés,
Assortiment de verrines
Assortiment de cuillères
Assortiment de tapas
Assortiment de bouchés chaudes

BUFFET FROID

Farandole de crudités de saison en salades composées
Plateau de truite fumé
Terrine printanière de légumes
Terrine de saumon
Paon ou papillon ou plateau de charcuteries variées
Cascadine de viandes froides (bœuf, porc, poulet)

FROMAGE

Plateau de fromages variés
Pain, et les condiments

DESSERTS (1 au choix)

Gâteau d'anniversaire
Assortiment de mignardises (5 pièces/pers)
Buffet de desserts (suppl 5€)
Pièce montée et entremets sur support déco (suppl 2€)
Wedding Cake (suppl 4€ + suppl selon décor)

CAFÉ & MATÉRIEL

LES PLUS

Boissons :

Sup 18 € TTC : Cocktail apéritif, vin rouge et rosé, soda et eaux minérale et pétillante.

Champagne 7 € TTC par personne : pour 1 bouteille / 5 personnes



COCKTAIL APERITIF

2019

COCKTAIL APERITIF

Canapés

- Millefeuille jambon de Serrano, emmental et crème aux piquillos
- Palet tomate, bille de chèvre enrobée aux graines et herbes (sésame et graines de nigelle, piment, aneth)
- Cube de foie gras et gelée de cranberries
- Mini chou œufs de truite et crème de fumet au homard
- Focaccia poivron, tomate et chèvre
- Canapé guacamole, poulet au gingembre
- Canapé involtini et tomate
- Canapé courgette marinée et mozzarella
- Canapé bloc de foie gras de canard et crème de marron
- Mini moelleux fromage de chèvre et perle de poivron
- Canapé saumon fumé, moutarde aux épices
- Chèvre et figue
- Foie gras et mangue
- Tzatziki saumon fumé, fève et œufs de truite
- Guacamole et crevette
- Caviar d'aubergine fromage de brebis et amande
- Fromage frais piquillos et Serrano
- Rillettes de thon, tomate et tomate cerise
- Poulet tikka et abricot
- Opéra petit pois et duo de carottes mascarpone
- Moelleux topinambour, mousseline de vitlotte, girolle
- Bûchette chèvre aux cranberries et pistaches sur crumble aux amandes

CUILLÈRES

- Enroulé de carottes crémeux ricotta, graines de pavot et fleur de ciboulette
- Pain focaccia, Mozzarella di buffala et tomate concassée
- Triangle de saumon, avocat et crème citronnée
- Tartare de Saint Jacques sur purée de pois à la menthe

MINI BROCHETTES

- Mini brochette saumon fumé et cake citron
- Tomate cerise, bille de Mozzarella
- Jambon de pays, melon ou pruneau selon saison
- Comté, pomme, tomate marinée

VERRINES

- Guacamole et poulet rôti
- Tomate, fromage de chèvre et pesto
- Carotte et pois chiche vert
- Saumon, courgette et ciboulette

- Cocktail 5 pièces par personne : **6€ HT**
- Cocktail 8 pièces par personne : **9,6€ HT**
- Cocktail 12 pièces par personne : **12 € HT**



**COCKTAIL DÎNATOIRE
/ DEJEUNATOIRE
2019**

COCKTAIL DÎNATOIRE / DEJEUNATOIRE

Canapés

Millefeuille jambon de Serrano, emmental et crème aux piquillos
Palet tomate, bille de chèvre enrobée aux graines et herbes (sésame et graines de nigelle, piment, aneth)
Cube de foie gras et gelée de cranberries
Mini chou œufs de truite et crème de fumet au homard
Foccacia poivron, tomate et chèvre
Canapé guacamole, poulet au gingembre
Canapé involtini et tomate
Canapé courgette marinée et mozzarella
Canapé bloc de foie gras de canard et crème de marron
Mini moelleux fromage de chèvre et perle de poivron
Canapé saumon fumé, moutarde aux épices
Tzatziki et saumon
Chèvre et figue
Foie gras et mangue
Tzatziki saumon fumé, fève edamame et œufs de truite
Guacamole et crevette
Caviar d'aubergine fromage de brebis et amande
Fromage frais piquillos et Serrano
Rillettes de thon, tomate et tomate cerise
Poulet tikka et abricot
Opéra petit pois et duo de carottes mascarpone
Moelleux topinambour, mousseline de vitlotte, girofle
Bûchette chèvre aux cranberries et pistaches sur crumble aux amandes

CUILLÈRES

Enroulé de carottes crémeux ricotta, graines de pavot et fleur de ciboulette
Pain focaccia, Mozzarella di buffala et tomate concassée
Triangle de saumon, avocat et crème citronnée
Tartare de Saint Jacques sur purée de pois à la menthe

MINI BROCHETTES

Mini brochette saumon fumé et cake citron
Tomate cerise, bille de Mozzarella
Jambon de pays, melon ou pruneau selon saison
Comté, pomme, tomate marinée

VERRINES

Guacamole et poulet rôti
Tomate, fromage de chèvre et pesto
Carotte et pois chiche vert
Saumon, courgette et ciboulette

SANDWICHES / NAVETTES/CHOUQUETTES

Navettes : Truite fumée, foie gras confiture du jardin

Assortiment de tartelettes apéritives : tomate olives et herbes, gorgonzolla pavot et herbes, tapenade, chèvre aux herbes de Provence, crevettes marinée gingembre, curry.

Mini toast aux crevettes : Mini bagels saumon fumé, tomate et parmesan Mini bagels fromage frais et ciboulette

Assortiment de tapas

Assortiment de mini chou (asperge et perles e poivron, Caroline au fromage de chèvre et pesto, Mini chou au fromage frais et œufs de truite, Caroline au saumon fumé et ciboulette)

WRAPS ET MACARON POLAIRE

WRAPS : Poulet, saumon, fromage de chèvre et légumes, pastrami

MACARON POLAIRE : Tartare de saumon fumé, cabillaud et concombre, Cabillaud et crabe des neiges, Fromage, ail, fines herbes et œufs de truite

PIECES CHAUDES

Assortiment de mini coquilles : Crevette marinée sauce curry, Noix de Saint-Jacques marinée sauce homardine, Saumon crème d'aneth. Croustillant aux crevettes

Mini Cheese burger

Assortiment de minis cakes : Poivron sésame, roquefort noix, tomate olive, pavot, tomatade graines de lin.

Assortiment de brochettes de poulet Yakitori : Cacahuète gingembre, lait de coco citronnelle, Boulettes sauce soja caramélisée.

Crevettes à la cendre de bambou, crevette panée

NOS PIÈCES SUCREES :

Eclair café

Eclair chocolat

Chou chantilly / praliné

Salambo vanille

Tartelette citron

Tartelette ananas, passion

Tartelette fromage blanc framboise

Tartelette pomme caramel

Tartelette Venezuela noisette

Tartelette chocolat

Tartelette cacao caramel

Tartelette groseille, framboise

Tartelette abricot

Tartelette caramel

Cannelés de Bordeaux

Macaron chocolat, café, vanille, framboise, pistache, citron

Sablé au chocolat

Financier framboise

Fraisier

Carré nougat

Crumble cacao

Crumble framboise

Opéra

Amandine au citron

Financier à l'abricot et pistache

TARIF DE COCKTAIL DÎNATOIRE OU DÉJEUNATOIRE

Cocktail 18 pièces à 30 € / pers HT (13 pièces salées et 5 sucrées)

Cocktail 22 pièces à 34 € / pers HT (16 pièces salées et 6 sucrées)

Cocktail 26 pièces à 36 € / pers HT (18 pièces salées et 8 sucrées)

Cocktail 30 pièces à 41 € / pers HT (20 pièces salées et 10 sucrées)