

Carte et tarifs.

Les formules proposées.

Formule	Contenu
ESSENTIELLE *17,50 €	1 tartinade 1 bouchée 1 accompagnement 1 dessert
GOURMANDE *20,50 €	2 tartinades 2 bouchées 2 accompagnements 1 dessert
PREMIUM *24,50 €	2 tartinades 2 bouchées (dont 1 premium) 2 accompagnements 2 desserts (dont 1 premium)

* PRIX INDICQUÉS PAR PERSONNE.

Buffet traiteur à partir de 10 personnes.
Produits frais, locaux, de saison.

Livraison, installation et service **en supplément.**

Détails des catégories et choix.

TARTINADES EN APÉRITIF

Servi avec pain au levain
ou crudités (au choix)

Classiques

Houmous de saison
Raita de saison
Caviar d'aubergine
Guacamole de brocolis

Supplément

Chavanais frais aux herbes
(+1 euro)

BOUCHÉES GRILLÉES OU CROUSTILLANTES

Classiques

Panisse
Kefta de haricot rouge
Falafel
Tofu mariné & frit

Supplément, selon disponibilité (+ 1 euro)

Tempura de pleurote
Poulet citronnelle
Porc Tex-Mex
Boeuf loc lac

Détails des catégories et choix.

ACCOMPAGNEMENTS

Froids

Salade de quinoa
Salade de lentilles
Salade laotienne

Chauds

Riz sauté
Pommes de terre rôties
Légumes rôtis ou grillés
Compotée de légumes

DESSERTS

Classiques

Cake à l'orange
Panna cotta & coulis
Cookie chocolat & cacahuète
Carrot cake aux noix
Tarte / clafoutis aux fruits
Crumble aux fruits

Supplément (+1 euro)

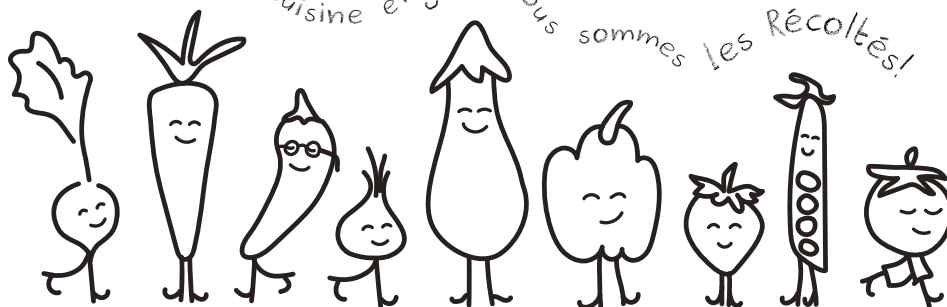
Mi-cuit au chocolat
Brownie aux cacahuètes
Financier pistache



Options et suppléments.

Pour toute demande spéciale ou choix supplémentaire hors formule, Denis sera ravi de vous fournir un devis sur-mesure.

Production locale et cuisine engagée. Nous sommes les Récoltès!



traiteur@lesrecoltes.fr • 0632047744

lesrecoltes.fr