

Service Traiteur 2023

Domaine du Balbuzard

www.domainedubalbuzard.com

Apéro / Vin d'honneur :

Format Buffet

Toast	Rillettes de sardines, rillettes de cochon, pâté, chèvre chaud, anchoïade, truite fumée, Houmous libanais, houmous de betterave, baba ganoush de courgette, pesto d'épinard, crème de lentille corail...	1,5€/ toast Min 40 /type de toast
A saucer	Houmous libanais, houmous de betterave, baba ganoush de courgette, pesto d'épinard, crème de lentille corail (Servit avec biscuit type gressin, chips tortillas...)	70€/saladier (70 portions) + 0,1€ si bâtonnet de légume
Dégustation fromage	Saint nectaire, cantal, bleu d'auvergne, tome de brebis (ou chèvre)	0,5€/pièce/fromage
Plateau de charcuterie	Jambon cuit, jambon de pays, rosette, rôti	0,7€/tranche
Pizza	Min 40pers.	1,5€/ pièce (5cm/5cm)
Quiche, tarte salée	Min 40pers.	1,5€/ pièce (5cm/5cm)
Fruits en morceaux	Melon, pastèque...	45€/saladier
Biscuit apéro	Chips, cacahouète, curly...	0,3€/ pers



Repas :

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
<ul style="list-style-type: none"> - salade melon pastèque - pissaladière - Raita de carotte - Raita de concombre - salade composée (tomate-feta, lentilles, pâtes, riz...) - pizza - quiche (toutes sortes) - tarte (tomate provençale, tatin courgette chèvre, carotte curry...) - houmous libanais - houmous de betterave - Baba ganoush de courgette - pesto d'épinard - crème de lentille corail - gâteau de choux fleur - chèvre chaud - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Gratin de ravioles au Saint Nectaire - Tartiflette au Saint Nectaire - Truffade Auvergnate - Côte de porc, (sauce au bleu d'auvergne ou pas) - Sauté de porc (au caramel ou pas) - Poulet mariné - Cuisse de poulet à la provençale - Poulet tandori - Bœuf bourguignon - Lasagnes - Chili con carne - Couscous - Poulet coco curry - Filet mignon - Gigot d'agneau - Saucisse, merguez - Côtes d'agneau - Escalope de dinde sauce forestière - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Pommes de terre grenailles rôties - Gratin dauphinois - Truffade - Tian de légume - Riz pilaf - Pâtes - Légumes rôtis - Ecrasé de pomme de terre - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Cantal - Saint Nectaire - Bleu d'Auvergne - Fourme d'Ambert - Tomme de chèvre - Tomme de brebis - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Mousse au chocolat - Crème brûlée - Cheesecake citron spéculoos et son coulis de fruits rouges - Gâteau creusois à la noisette - Tarte aux fruits (fruits de saison) - Fondant au chocolat - Crumble aux pommes - Melon pastèque et son crumble - Tiramisu au chocolat - Clafouti (fruit de saison) - Financier - ...

	Plat	Plat + dessert Ou Entrée + plat	Entrée + Plat + Dessert	Fromage
A Emporter	10€/adulte 8€/enfant	12€/adulte 9€/enfant	14€/adulte 10€/enfant	+ 3€/adulte + 2€/enfant
Buffet	12€/adulte 9€/enfant	14€/adulte 10€/enfant	16€/adulte 12€/enfant	+ 3€/adulte + 2€/enfant
Service à table (pour plus de 60pers. sur demande)	14€/adulte 10€/enfant	16€/adulte 12€/enfant	20€/adulte 15€/enfant	+ 4€/adulte + 2€/enfant

Uniquement pour les formules à emporter et Buffet :

	1-50 pers	50-130 pers
Dressage des tables (hors deco) (hors nappage)	50 €	75 €
Débarrassage des tables	50 €	100 €
Service eau, vin et pain durant le repas (3h)	60 €	120 €
Lavage de la vaisselle	60 €	120€

*Nappage et déco sur demande

Soirée Pizza au feu de bois sur la terrasse :

Format Buffet

<p>Pizza taille d'une assiette (1 pizza sort du four toutes les 2min)</p>	<p>Ingrédient : Cantal, saint nectaire, emmental, bleu, base sauce tomate, base crème, jambon blanc, jambon pays, olive, anchois, persil, ravioles...</p> <p>40pers. min.</p>	<p>Formule à volonté 12€/adulte 9€/enfant</p> <p><i>Possibilité de coupler avec entrées et/ou desserts</i></p>
--	--	---



Petit déjeuné / Brunch :

Format Buffet

<p>Formule de base</p>	<p>Pain, confiture, thé, tisane, café, lait, chocolat, jus de fruit, céréales, beurre, fruit</p>	<p>6€/adulte 5€/enfant</p>
-------------------------------	--	--------------------------------

<p>Croissant</p>		<p>+ 1,5 €/ pers</p>
<p>Pain au chocolat, pain au raisin</p>		<p>+ 1,5 €/ pers</p>
<p>Œuf dur ou œuf brouillé</p>		<p>+ 1,5 €/ adulte</p>
<p>Plateau de fromages</p>	<p>Saint nectaire, cantal, bleu d'auvergne, tome de brebis (ou chèvre)</p>	<p>+ 1,5 €/ adulte + 1€/ enfant</p>
<p>Plateau de charcuterie</p>	<p>Jambon cuit, jambon de pays, rosette, rôti</p>	<p>+ 2 €/ adulte + 1,5€/ enfant</p>
<p>Pizza</p>	<p>Min 40pers.</p>	<p>+ 1,5€/ adulte + 1€/ enfant</p>
<p>Quiche, tarte salée</p>	<p>Min 40pers.</p>	<p>+ 1,5 €/ adulte + 1€/ enfant</p>
<p>Salade composée</p>	<p>Tomates, lentille, pâtes, riz, carotte... Min 40pers.</p>	<p>+ 2€/ adulte + 1,5€/ enfant</p>
<p>Houmous et ses dérivés</p>	<p>Houmous libanais, houmous de betterave, baba ganoush de courgette, pesto d'épinard, crème de lentille corail Min 40pers.</p>	<p>+ 1,5 €/ adulte + 1€/ enfant</p>
<p>Salade de fruits</p>	<p>Min 40pers</p>	<p>+ 2 €/ adulte + 1,5€/ enfant</p>

Quelques photos...

