

À L'ENDROIT

Buffet

Date:
Client:
Tel:



D

V O T R E D E M A N D E

Référence

REF

Date de la prestation

--/--/--

Type de prestation

Buffet

Nombre de convives

-- Personnes

Spécificités

Semi Privatisation (espace VIP)

Froid et/ou chaud

Froid et Chaud

Adresse de livraison

2 rue Vermont 78700 Conflans Sainte Honorine

Spécificités d'accès

Interieur

Horaire:

A partir de 19h30





Apéritif

1 verre d'environ 20cl/personne

Cocktail avec alcool en jarre

Et/ou

Cocktail sans alcool en jarre

Cocktails à définir ensemble selon la liste

ou

Soft: eau plate, eau gazeuse, soda, jus...



FORMULE REPAS

Plateau de tentations

2 Pièces par personne

- Cube de foie gras à la poire
- Croq radis vert, bresaola, basilic
- Gambas tandoori, crème citron, ananas
- Cookie chèvre, mangue et fruit de la passion
- Bûchette de saumon fumé au chèvre
- Épinglé végétal



Plateau de canapés eureka

2 Pièces par personne

- Puzzle de saumon fumé au citron vert
- Moelleux tomate, houmous de fèves
- Le carré raifort, ciboulette, tomate cerise
- Club brioché* crabe et crevette
- La coppa au poivre et noix
- Fleur de blinis, crevette
- Gaufre de chorizo



Plumier nordique

1 pièce par personne

- Saumon façon gravlax
- Sardine au citron
- Crabe et écrevisses au cognac



Animation foie gras

1 Pièce par personne

- Lingot de foie gras
- Confiture aux pétales de roses
- Confiture de cédrat
- Fusettes toastées aux fruits secs
- Pétales de seigle au pain d'épices



Mini club sandwich*

1 pièce au choix par personne (assortiment)

- Bacon laitue tomate — 45 g
- Saumon laitue tomate — 45 g



Bar à crudités

1 coffret

- Tomates cerises, radis, découpes de carottes, concombre, poivrons en trois couleurs, sucrine, choux-fleurs assortis, sauce fromage blanc ciboulette



Les plats chauds - Boîte black & white

1 mini plat chaud par personne (assortiment)

(Régime alimentaire spécifique ou allergie nous consulter)

- Risotto crémeux au lait de coco, crevette black tiger*
- Parmentier de canard confit



Secret du fromager

1 Coffret

- Présentation élégante de fromages : camembert au lait cru, tomme de Savoie, Sainte-Maure, comté AOP, beaufort, gruyère



FORMULE REPAS

LES DESSERTS

Plateau de gourmandises

2 pièces par personne

- Sélection du moment



Plateau de gourmandises chocolatées

2 pièces par personne

- Financier chocolat noisette
- Sablé ganache et amande
- Coque de chocolat et noix de coco
- Le tout chocolat
- Croquant de chocolat
- Coque de chocolat et noisette
- Scintillant chocolat



Plateau « fatal chocolat »

2 pièces par personne

- Lingot trois chocolats
- Macaron pâte à tartiner
- Financier croquant chocolat et caramel
- Crumble de cacao et café
- Caroline au chocolat
- Financier noisette et crémeux gianduja



La boîte à Donuts et Beignets

1 Coffret



Pics de fruits frais de saison

1 coffret



Macaron végétal

1 coffret

- Fruit de la passion
- Vanille, citron vert
- Framboise rose
- Chocolat café
- Cassis



La boîte à crêpes

1 coffret de 100 pièces

- Nutella®
- Abricot
- Framboise
- Caramel
- Sucre



R E C A P I T U L A T I F B U D G E T A I R E
B A S E X X P E R S O N N E S

Apéritif	Inclus
Buffet	Inclus

Open Bar	Non Inclus – En option
Décoration	Standard

Formule complète

Total TTC 40€/pers	XX,00€
Acompte	XX,00€
Solde	XX,00€



VOTRE CONTACT COMMERCIAL

Prénom & Nom

Amelie AUTRET

Téléphone

06 10 70 60 60

amelie@lendroit-rpb.fr

Votre devis a été fait par

Amelie Autret

Téléphone

06 10 70 60 60

E-mail

amelie@lendroit-rpb.fr



A L'ENDROIT RPB

2 rue de Vermont – ZAC des Boutries – 78700 Conflans-Sainte-Honorine

SAS au capital de 25 000 euros – RCS Versailles 850 305 764 – Code TVA : FR52850305764 –

Code APE : 5610A