



Repas assis & Buffet



BUFFETS



BUFFET TERRE & MER

41,50 € HT/Personne

Entrées

- Petite ratte haddock aux agrumes
- Pti'ibérique Cabillaud chorizo
- Tartare de Saint-Jacques rapé de main de bouddha
- Crevette Satay peanuts
- Saumon aux herbes, vierge mangue passion



Plats froids

- Filets de canard au sirop d'érable
- Faux-filet «français», sauce béarnaise
- Vitello tonnato
- Erecchiette pistou parmesan
- Salade de blé aux cranberries, honey moutarde



Desserts

- Plateau de fromage
- Tarte citron meringuée
- Maxi éclair chocolat
- Salade de fruits frais de saison



BUFFET D'AUTOMNE

38,50 € HT/Personne

Entrées

- Veloute de potiron à la muscade
- Carpaccio de betterave, féta et amandes grillées
- Assiette de Cecina de Leon
- Salade d'endives, poire et pignons

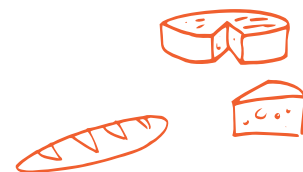
Plats froids

- Agneau aux épices pharaon
- Onglet de bœuf aux 5 baies
- Saumon rôti au gingembre
- Orecchiettes à la crème de noix
- Quinoa et butternut rôtie, cranberries et châtaigne



Desserts

- Plateau de fromages
- Tarte chocolat pistache
- Entremet vanille poire
- Pain de meule Bio





BUFFETS

BUFFET HIVERNAL

41,50 € HT/Personne

Entrées

- Crouton de mimosa aux fines herbes
- Crevettes au chutney de mangue et ananas
- Millefeuille de foie gras au pain d'épices
- Cheesecake épinard au saumon fumé
- Parmentier de cabillaud aïoli

Plats chauds

Curry d'agneau
& Semoule complète "bio"

ou

Daube de bœuf carottes
& Orechiette

ou

Saint-Jacques à la provençale
& Risotto aux champignons

Desserts

- Plateau de fromages en mosaïque
- Brochette de fruits frais sur assiette
- Croc-choc
- Macaron (parfums assortis)
- Cannelé bordelais



BUFFET VÉGÉTARIEN

35,50 € HT/Personne

Entrées

- Crudités 3 variétés « bio » : (selon arrivage)
- Rouleau de printemps au tofu
- Salade de lentilles "bio" à la grenade

Plats chauds

Curry Gourmand au lait de coco et pois chiche rôtis

ou

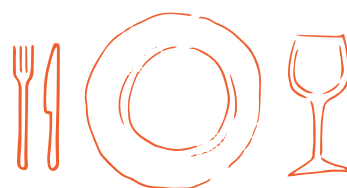
Courgettes farcies à la ratatouille

ou

Risotto d'épeautre à la tomate

Desserts

- Tarte aux pommes végan
- Compote de fruit
- Condiments





REPAS ASSIS

39,00 € HT/Personne



Faire un choix unique pour l'ensemble des convives : Une entrée, deux plats, un fromage, un dessert.

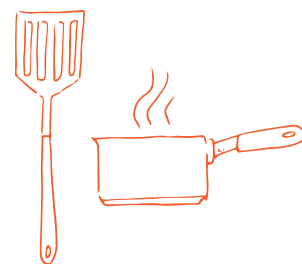
Entrées

- Burrata di bufala et duo de tomates vinaigrette
- Mimosa aux asperges vertes
- Haricots verts frais et foie gras «français»
- Tartare de Saint-Jacques rapé de main de Bouddha
- Gyoza aux crevettes, bouillon thaï
- Saumon norvégien fumé à chaud «maison» (certifié Global gap)
- Féroce d'avocat et gambas
- Carpaccio de viande séchée de Léon (IGP)
- Agnolotti au tartufo sauce foie gras (servie chaude)



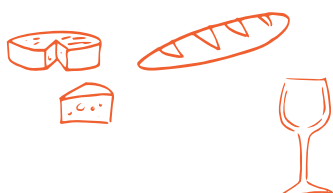
Plats

- Suprême de poulet fermier Label Rouge à la crème de morilles et pommes grenailles
- Filet de poulet au curry vert, lait de coco et riz basmati à la tomate
- Souris d'agneau braisée et gratin dauphinois
- Pavé de saumon rôti, émulsion châtaigne noisette et lentilles Beluga
- Osso bucco à la milanaise et orecchiettes
- Dos de maigre sauce aux agrumes et riz bambou façon risotto et asperges vertes
- Entrecôte de bœuf béarnaise et pommes darphin
- Filet de bar émulsion raifort et riz sauvage, étuvé de légumes de saison
- Dos de cabillaud à la crème de parmesan safrané et carottes fondantes tétragone
- Sauté de veau aux champignons et petits pois, Carottes
- Demi-filet de canard au jus corsé au maïs et pommes rôties
- Pièce de veau braisée aux oignons et penne à l'arrabiata
- Curry gourmand au lait de coco et pois chiches rôtis, riz basmati (végan)



Fromage

- Plateau de fromages
- Duo à l'assiette



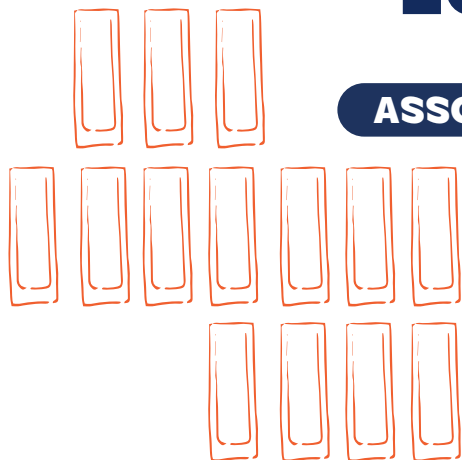
Desserts

- Le Caraïbe (vanille, chocolat tonka, biscuit sans farine)
- Le délice de Bourgogne
- Paris-Brest
- Entremet végétal chocolat crème de coco
- Mille-feuille à la vanille des îles
- Framboisier
- Tiramisu
- Costa Rica (chocolat, caramel, banane)
- Tarte au citron meringuée





Les boissons



ASSORTIMENT DE BOISSONS SOFT

3,90 € HT / Personne

Eau plate
Eau pétillante
Jus de fruits
Coca-Cola
Coca-Cola Zéro

FORFAIT VIN

4,50 € HT / Verre

Vin rouge

Bordeau le B par Maucaillou rouge
ou
Brouilly Château Saint Lager

Vin blanc

Prima nature chardonnay bio
ou
Petit chablis



FORFAIT BIÈRE

4,50 € HT / Bouteille 33cl

Blonde : La Parisienne
Blanche : Vedette extra white
IPA : Paname «La barge du canal»



FORFAIT CHAMPAGNE

8,00 € HT / Verre

Champagne de l'Auche



LES COMPLÉMENTS

FORFAIT BUFFET ET REPAS ASSIS

Repas assis : 13,50 € HT / Personne

Verrerie, vaisselle,
serviettes en tissu, décoration

SERVICE

MAÎTRE D'HÔTEL

1 maître d'hôtel pour 20 personnes.
Vacation de 5 heures minimum.

55,00 € HT / Heure

CHEF CUISINIER

Obligation en cas de plats chauds.
Vacation de 6 heures minimum.

60,00 € HT / Heure

MOBILIER

BUFFETS

25,00 € HT / Unité

TABLES RONDES NAPPÉES

55,00 € HT / Unité

CHAISES

4,00 € HT / Unité

FRAIS DE LIVRAISON

Livraison traiteur

65,00 € HT l'Unité

Pour plus d'informations, contactez nos responsables d'exploitation :

lisa.boulle@easyreunion.fr

thomas.barbault@easyreunion.fr

