

LOCATION DE VAISELLE

- 1 assiette plate, 1 assiette à dessert, fourchette, couteau, cuillère à café, verre à eau, verre à vin, flûte à champagne 4.00 € / personne si rendue propre, 6.00 € / personne si rendue sale
 - Carafe à eau / à vin : 2.00 € / pièce
 - Percolateur : 10.00 € / pièce
- Machine à chocolat chaud : 15.00 € / pièce
 - Tasse à café : 1.00 € / pièce
- Jarre à boisson 5L : 10.00 € / pièce

Tous les buffets salés sont livrés avec leurs condiments
(cornichons, vinaigrette, mayonnaise, moutarde)

Les commandes s'effectuent minimum 1 semaine à l'avance.
Un acompte de 40% est demandé à la signature du devis.



BUFFETS FROID

Printemps / Été 2024

07.88.28.93.69
03.26.07.37.14
danslacuisinedelauriane@gmail.com
www.danslacuisinedelauriane.com

3 impasse du chateau
accès impasse des Chaulins
51390 Jouy-Lès-Reims

BUFFET CAMPAGNARD 17€/PERSONNE

- Salades composées (piémontaise, à la grecque, tagliatelle surimi)
 - Crevettes et saumon fumé
- Planche de charcuterie (Rosette, saucisson cuit, chorizo, rillettes)
 - Rôti de porc, filets de poulet
 - Melon et jambon fumé
 - Tomate, mozzarella, basilic
- Trilogie de fromage (Camembert, Comté et Selles sur Cher), salade verte
 - Pain baguette

BUFFET GOURMAND 22€/PERSONNE

- Salade composé (niçoise, caesar, penne à l'italienne)
 - Filet de saumon froid, bouquet de crevettes
- Planche de charcuterie (rosette, saucisson cuit, chorizo, rillettes, mortadelle)
 - Trilogie de viande (rôti de bœuf, rôti de porc, filet de poulet)
- Palette de tomate ancienne, mozzarella burrata, basilic et vinaigre balsamique
 - Melon, jambon fumé et porto
- Plateau de fromage AOP (Camembert, Comté, Selles sur Cher, Fourme d'Ambert, Ma-roilles), salade verte, vinaigrette à la tomate séchée
 - Pain baguette

BUFFET DU LENDEMAIN 12€/PERSONNE

- Assortiment de crudités (Carotte, concombre, betterave)
- Assortiment de charcuterie (Rosette, saucisson cuit, chorizo, rillettes)
 - Rôti de porc, filets de poulet
 - Chips
 - Brie / Salade
 - Pain baguette

MENU ENFANT 11€/PERSONNE

Œuf dur ou melon, filet de poulet, chips ou tomate cerise, Kiri, mousse au chocolat et Smarties ou tartelette à la fraise, eau à la fraise ou Oasis

BRUNCH 28€/PERSONNE

Minimum 10 personnes – Vaisselle jetable et prêt de matériel compris
(un chèque de caution de 200 € sera demandé et rendu à la restitution du matériel propre et en bon état)

SALÉ

- Charcuterie, fromage, pain et condiments
 - Œuf brouillé saumon OU lard
 - Salade caesar
- Croque jambon fumé, chèvre et légume rôtis
- Palette de tomates anciennes, mozzarella burrata, basilic et pignons de pins

SUCRÉ

- Trilogie de minis viennoiseries
 - Salade de fruits frais
 - Banana bread
 - Brioche perdue, sauce caramel
- Yaourt nature, confiture et granola gourmand

BOISSON

- Jus de fruits
- Café, thé et chocolat

OPTIONS BUFFETS

- Palette de pains (baguette, céréales, campagne et noix) : 2.00 €/ personne
- Palette de tartelettes individuelles en dessert (citron meringuée, 2 chocolats, fraise et abricot façon amandine) : 3.20 € / personne
- Café ou thé et sa mignardise : 2.00 € / personne