



# Celtic Traiteurs

## FORMULE BUFFET FÉE VIVIANE

### APERITIF

(9 pièces par convive)

Rillettes de crabe Combawa/aneth en mini brioche  
Aumônière de Grisons à la Ricotta-pistou  
Roulade de Saumon fumé sur gaufre  
Bun's de foie gras sur chutney oignons rouges  
BZH Burger au steak de truite et crème de raifort  
Magret de Canard fumé et chutney pomme gingembre en navette  
Cheese cake au Saumon fumé  
Roulé Florentin bœuf et pistou  
Cannelé aux tomates séchées et tomatade

Brochette de gambas marinée Malibu et noix de coco  
Brochette de poulet à l'Indienne  
Tataki d'espardon sur pic, coulis épinards et huile de pistou

### ATELIER PLAT CUISINÉ

**Voir carte ci-jointe**

### **MISE EN PLACE DE L'ATELIER PLAT CUISINÉ**

(Mise à disposition de bains marie électriques sous forme de buffet)

Le prix de cette formule Fée Viviane s'élève à **28.60 € TTC** par convive

Les frais de livraison, non inclus dans le tarif précédent, s'élèvent à **0.92 € TTC** par kilomètre parcouru

Nos buffets sont tarifés hors boissons et hors mobilier.

Nous pouvons compléter ces services sur devis.