**Buffet chaud**

**Type brasserie :**

**Nous vous proposons déjà deux formules de buffet brasserie à partir de 25 personnes**

* **BRASSIDUO** – 2 plats au choix = 16€/pers
* **BRASSITRIO** – 3 plats au choix = 20€/pers

Une troisième formule est possible à partir de 50 personnes :

* **BRASSIQUATRO** – 4 plats au choix = 23€/pers

Tous nos prix s’étendent HTVA et comprennent :

* Votre sélection
* 2 féculents au choix
* 3 accompagnements de légumes
* 3 sauces maison au choix
* La mise à disposition gratuite du matériel pour le service, une caution de 50,00€ est à prévoir
* La mise en place du buffet et le réassort par une personne

**Remarques :**

* **TVA** à 6% sans service, à 12% avec service
* Le personnel de service n’est pas prévu, prix sur devis
* La location de vaisselle est en supplément

**Les plats de type brasserie à choisir selon vos envies :**

* Boulet à la liégeoise
* Boulette sauce tomate
* Chicons aux gratins \*
* Carbonade à la flamande
* Vol au vent
* Blanc de poulet à l’estragon
* Salade liégeoise
* Potée aux carottes \*
* Bœuf Bourguignon
* Daube de bœuf à la provençale
* Langue de bœuf sauce piquante
* Blanquette de veau
* Cuisse de lapin à la moutarde de Dijon
* Cuisse de poulet basquaise
* Sauté de porc à la moutarde
* Sauté de porc façon farigoule

**Choisissez 2 féculents :**

|  |  |
| --- | --- |
| * Pommes frites * Pommes croquette * Purée de pomme de terre * Gratin dauphinois | * Riz sauté * Tagliatelle nature * Grenailles sautées au beurre fermier, oignons jeunes et persil |

**Composez votre salade bar avec 3 accompagnements :**

|  |  |
| --- | --- |
| * Salade de tomates à la ciboulette * Salade de jeunes pousses * Carottes râpées * Duo de crudités carottes, céleri | * Céleri rémoulade * Salade de concombre * Poêlée de champignons * Haricots aux rappés de porc |