



4 BUFFETS FROIDS

7 Saveurs en équilibre

*Dressées par nos soins avec assiettes, couverts et mini serviettes.
Pour un minimum de 15 personnes (*)*

Comment passer commande ?

Par téléphone au 00 32 2 303 89 39 ou 00 32 479 930 358 ou par mail à info@savourytraiteur.be
Quand passer commande ? 48 h à l'avance.

BUFFET SAVOURY 1

25 €/pers

Tataki de thon rouge snacké, sauce Teriyaki
Salade de jeunes pousses, vinaigrette au miel
Taboulé moelleux au couscous, agrumes confits, menthe
Les mini nems maison aux légumes
Les mini tortillas aux légumes, neige de feta
Petite salade du Berger (tomates, concombre, olives...)
Roulade de veau à ricotta, roquette, balsamique

*

Pain, vinaigrette

BUFFET SAVOURY 2

25 €/pers

Les Bouchées de rouleaux de printemps au saumon
Les mini briouates croustillants au poulet-cannelle
Salade folle aux pousses de soja, herbes fraîches et scampis



Taboulé libanais aux herbes fraîches et citron
Carpaccio de Bœuf à la mozzarella basilic, parmesan
Salade de légumes du Soleil grillés, feta
Billes de mozzarella, tomate, pesto d'herbes
*

Pain, vinaigrette

SAVOURY 3

25 €/pers

Les Bruschettas à la tomate, basilic, parfumées
à l'huile de truffe blanche
Salade de légumes verts de saison
Aiguillettes de Volaille simplement grillées
Petite salade de pâtes grecques safranées
Saumon fumé au fromage frais, ciboulette
Pastillas au poulet-cannelle, saupoudrées de sucre glace
Mesclun de jeunes pousses
*

Pain, vinaigrette

BUFFET SAVOURY 4

25 €/pers

Pétales de tomate aux crevettes grises, crème de persil
Ballotines de Volaille farcie
Meli- melo de pois gourmands/champignons 2 façons
Verrines de Tartare de saumon frais aux baies roses
Petite salade de pommes de terre, œuf, mayo, ciboulette
Mini quiches aux légumes
Salade forestière aux haricots verts, bleu d'Auvergne,
magret de canard fumé, noix
*

Pain, vinaigrette

Possibilité de prévoir un ou 2 plats chauds en complément. Prévoir un upgrade de 10 €/pers pour un plat chaud.

Nos prix s'entendent hors tva. Prévoir 6 % de tva. Les frais de livraison sont compris pour Bruxelles.

Pour les plats présentés dans de la vaisselle en dur, seuls les frais de reprise du matériel sont facturés et taxés à raison de 21 %.