

AU CHAROLAIS
Boucher - Charcutier - Traiteur

Buffets froids

Plusieurs propositions de buffets froids
(+ possibilités de changement)

Buffet Eco

(Exemple)

Crudités variées (6 sortes)
Charcuterie fine (6 sortes)
1/2 œuf en gelée - 1/2 médaillon de saumon
Terrine de poissons - 1/2 pâté lorrain
Terrines charcutières (3 sortes)
Viandes froides (rosbif, poulet et porc)
Salade et fromage (Saint Nectaire et Brie)
Condiments et sauces

20 € par personne

(minimum 20 personnes)

Tarif dégressif:

De 51 à 80 personnes: 19,50 €

De 81 à 100 personnes: 19,00 €

Plus de 100 personnes: 18,00 €

Contactez-nous pour découvrir nos autres propositions de buffets froids ou
pour vos demandes particulières.