

# Menu à 70€

## **BUFFET DE BIENVENUE**

Pizza, Chaussons au thon, Fricassés, Choux à la mousse de thon, Canapés variés

**Feuilletés mélangés** : olives, anchois, thon

**Pain surprise** : saumon, tarama, mousse de thon, Petits pains briochés mézonote, Boulettes au cumin, Saucisses cocktails, Kaki, Condiments, Fruits secs salés, Brick chaude en direct, Minina, Olives, Variantes, Amuse bouche

**CHARCUTERIES SUR PRESENTOIR**

**SAUMON FUME SUR PRESENTOIR**

**PRESENTOIR DE LEGUMES FRAIS**

**BUFFET SUSHI ET MAKI (ANIMATION AVEC 1 SUSHI-MAN)**

## **ANIMATION**

Finger (Club Sandwich), Foie gras poêlé, Terrine de foie gras, Macaron de foie gras, Epaule de veau rôti, Pâte et ses trois sauces, Poêle de volaille avec ses petits légumes, Nouilles chinoise sautées, Tartare de thon

## **POSTE ISRAELIEN**

Schwarma, Falafel et ses salades, Aubergine frit, houmous, téhina, choux rouges, Choux blancs, concombres et tomates, Ailerons de poulet

## **POSTE CHINOIS**

Soupe de poulet au gingembre, Riz cantonnais, Pâtes impériaux, Nems, Bœuf basilic, Rouleau de printemps

## **BOISSONS**

Coca, Coca light, Eau minérale et gazeuse.

## **BUFFET SUCRE**

Animation entremets et leurs coulis (Opéra, Charlotte, Fraisier,.... à choisir parmi 4 types d'entremets.

Gâteaux individuels (Religieuse, éclair, tarte à la fraise...).

Mousse au chocolat, Crème brûlée, Petits fours frais.

Crêpes et accompagnement, Zabayons, Fruits de Saison.

Bananes flambées au rhum

Buffet de glaces et son coulis

Verrines de fruits

Petits fours secs

Macarons

Pièces montée

Café et thé

## **PRIX 70 EUROS TTC PAR PERSONNE**

Conditions de règlement

Acompte 50% a la commande

50% 10 jours avant la réception

Le solde au cours de la réception

Signatures - Bon pour accord

Le client

Fryantel

## **FRYANTEL TRAITEUR**

AYOUA MEGUIDECHE ISAAC

Sous le contrôle du Beth Din de Paris

5 PLACE JEAN MOULIN • 95200 SARCELLES

Portable : 06 77 15 19 57 • Tel/Fax : 01 34 53 07 85



# Menu à 70€

## MENU

VEAU SAUCE FORESTIERE AVEC SON FLAN DE POMME DE TERRE.  
ACCOMPAGNE DE SA BROCHETTE DE LEGUMES.

SAUMON A L'OSEILLE AVEC CA JULIENNE DE LEGUMES  
ACCOMPAGNE DE SON FEUILLETTE.

Nappage

Verrerie

Matériel

Décoration des buffets

Décoration florale

Serveurs et maître d'hôtel

### PRIX 70 EUROS TTC PAR PERSONNE

Conditions de règlement  
Acompte 50% a la commande  
50% 10 jours avant la réception  
Le solde au cours de la réception

Signatures - Bon pour accord

Le client

Fryantel

### FRYANTEL TRAITEUR

AYOUA MEGUIDECHE ISAAC

Sous le contrôle du Beth Din de Paris

5 PLACE JEAN MOULIN • 95200 SARCELLES

Portable : 06 77 15 19 57 • Tel/Fax : 01 34 53 07 85

