

Menu à 90€

LE BUFFET BOISSONS

Boukha, Whisky, Vodka, Gin, Martini, Ricard, Anisette, Coca-Cola, Coca-Cola light, Jus d'Orange, Cocktails de fruits frais. Eau, Perrier.

LE COCKTAIL D'ACCUEIL

Les amuse bouches, Les Pains surprises, Les Canapés assortis, Les Mini Sandwiches, Les Navettes, Les Fours Chauds.

LES BUFFETS A THEMES

Le buffet Norvégien

Saumon fumé, Saumon mariné à l'aneth et au citron vert, Œufs de saumon avec blinis chauds, Carpaccio de Saumon, Tarama et blinis.

Le buffet Asiatique

Nems, Riz blanc, Riz cantonnait, Bœuf Shop suey, Nouilles sautées aux légumes, Poulet aux amandes et champignons noirs, Salade chinoise, Sushi, Makis, Pignons caramélisés.

Le buffet Parisien

Les charcuteries fines, Epaule de veau fumé à la coupe, Corbeille de crudités et ses sauces, Canapés et navettes divers, Pains surprises, Pilon de poulet.

Le buffet Oriental

Minis fricassés, Minina, Minis pizza, Chawarma, Falafels, aubergine, Pitas, Choux rouge et blanc, houmous, boulettes au cumin, Mini bricks, Taboulé.

Le buffet Landais

Foie gras frais poêlé flambé, animation foie gras mi cuit sur toast, Assortiments de mousse de foie de canard et de volailles.

Le Buffet Indien

Volailles au curry, Curry de légumes, Riz sautés aux épices, Brochettes indiennes.

Le Buffet TEX MEX

Minis hamburgers, Pilon de poulet, Brochette de Bœuf, Pop Corn, Chili con carné, Fajitas de poulet, Epis de maïs grillé, Tacos au guacamole.

LE BUFFET DES DESSERTS

Entremets (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.

Café et thé.

PRIX 90 EUROS TTC PAR PERSONNE

Conditions de règlement
Acompte 50% à 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 90€

Notre Prestation

Cette Proposition comprend :

Le menu dont détail ci-joint.
Le nappage,
La verrerie,
Le matériel,
Les Centres de Tables – Verrines,
Le service jusqu'à 1 heure du matin,
La décoration florale des buffets et des tables,
Les marques places,

En Sus :

La taxe consistoriale à régler par chèque à l'ordre de l'ACIP
Menu orchestre à 30 € par personne
Tarif menu enfant jusqu'à 10 ans inclus
30 % de remise sur le prix de base
Heures supplémentaires à partir de 1 heure du matin
30 % par heure et par serveur

Le vestiaire sur demande : 110 €

PRIX 90 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

