



Madame, Monsieur,

Concerne : Nos offres pour un Buffet froid entre 10 et 20 personnes

Comme suite à votre demande, veuillez trouver ci-joint notre offre pour la fourniture d'un buffet froid pensé pour vos prochaines festivités.

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez.

Nous restons à votre disposition pour les adapter notre offre à vos remarques ou suggestions.

De part notre engagement dans la commune de Rixensart (campagne Zéro déchets), nous essayons de limiter nos déchets au maximum. C'est pourquoi nous proposons, quand c'est possible, de faire usage de plat en inox pour réchauffer les préparations demandées de vaisselle en porcelaine, ou en matériaux biodégradables ou compostables.

Veuillez noter que toutes les préparations et marinades proposées sont entièrement faites en nos ateliers par nos soins et à base de produits frais et de qualités.

- Nombre de convives : 20 personnes
- Date – le
- Livraison : Enlèvement par vos soins – Horaire à définir

Buffet froid Smart (version carnée) – 21.50€/personne

- Grignotages sains (Caviar d'aubergine, houmous divers, Tapenade,...) - Grisinis
- Terrine Bressane et sa confiture de tomates
- Piccata de volaille fermière grillée, au jambon de Parme
- Barquettes mimosas au jambon belge
- Rillettes de la mer au fromage frais et aux herbes
- 1 salade classique (voir liste jointe)
- 1 salade spéciale (voir liste jointe)
- Pains, beurre et sauces maison

Option Terrine de Foie gras maison porto – cognac 4,5€/personne

Emmera SPRL Numéro Entreprise : 0469597091

Siège Social : Beau Site 1^{ère} avenue, 50 – 1330 Rixensart

RCB : 639 784 - TVA BE 469 597 091 Banque **Belfius BE68 0688 9823 0434**

Buffet froid Smart (version marée) – 21.50€/personne

- Grignotages sains (Caviar d'aubergine, houmous divers, Tapenade, ...) - Grisinnis
- Terrine de poissons 2 couleurs maison
- Saumon Belle vue et sa garniture ou chiffonnade de Saumon Gravlax
- Barquette mimosas à la truite fumée
- Piccata de volaille fermière grillée, au jambon de Parme
- 1 salade classique (voir liste jointe)
- 1 salade spéciale (voir liste jointe)
- Assortiment de petits pains, beurre et sauces maison

Option Terrine de Foie gras maison porto – cognac 4,5€/personne

Buffet froid Smart Plus (version carnée) – 25.50€/personne

- Grignotage sains (Tapenade maison – Houmous au panais – Chips de légumes carottes, betteraves...) - Grisinnis
- Tartare aux 2 saumons ou Carpaccio de Saumon Gravelax
- Bœuf, tranché Irlandais Basse Température à l'Italienne
- Terrine de canard au foie gras maison ou Vitello Tonnato (Veau Tonné)
- 1 salade classique (voir liste jointe)
- 1 salade spéciale (voir liste jointe)
- Assortiment de petits pains, beurre et sauces maison

Option Terrine de Foie gras maison porto – cognac 4,5€/personne

Buffet froid Smart Plus (version marée) – 25.50€/personne

- Grignotage sains (Tapenade maison – Houmous au panais – Chips de légumes carottes, radis...) - Grisinnis
- Saumon Belle vue et sa garniture ou Tomates aux crevettes de mer du Nord
- Tartare aux 2 saumons ou Carpaccio de Saumon Gravlax
- Bœuf, tranché Irlandais Basse Température à l'Italienne
- 1 salade classique (voir liste jointe)
- 1 salade spéciale (voir liste jointe)
- Assortiment de petits pains, beurre et sauces maison

Option Terrine de Foie gras maison porto – cognac 4,5€/personne

Matériel :

Les plats de présentations sont prêtés gratuitement, moyennant le versement d'une caution de 100€ qui vous sera remboursée au retour du matériel propre (date à convenir de commun accord)

Tous nos prix sont T.V.A.C 6%

Livraison :

Livraison dans le Brabant Wallon : 25€ Tvac (en fonction de nos disponibilités)

Si cette offre vous intéresse, je serai heureuse de pouvoir vous rencontrer afin que nous puissions ensemble définir les détails de ce repas.

En espérant répondre à votre attente, je vous prie de croire, Madame, Monsieur, à l'expression de mes salutations gourmandes et distinguées.

Catherine Dupont