



Madame, Monsieur,

Concerne : Nos différentes offres pour un Buffet froid

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

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez.

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 vaisselle en porcelaine, ou en matériaux biodégradables ou compostables.

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

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 qualité

- Nombre de convives : ????
- Date – ????
- Livraison non comprise - Retour du matériel par vos soins

Nos prix s'entendent TVAC 6% (hors service, comme l'impose la loi)

Buffet froid de Saison – 19.50€/personne

- Terrine de Campagne lardée aux champignons des bois
- Assortiment de Charcuterie
- Frittata aux légumes de saison (Spécialité Italienne)
- Tomates au Thon
- Rillettes aux poissons frais du jour
- Piccata de volaille fermière grillée, au jambon de Parme
- Nougat de chèvre aux fruits secs

Crudités, féculents et salades de saison : Voir liste ci-joint

Sauces assorties – petits pains et beurre

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 Tradition – 25.50€/personne

- Saumon belle vue et ses garnitures
- Tomates de la mer du Nord et petites grises
- Gravlax de saumon mariné maison à l'Aneth
- Terrine Bressane (à base de poulet fermier)
- Boulettes orientale
- Assortiment de charcuterie
- Roti de Bœuf Irlandais basse température à l'Italienne

Crudités, féculents et salades de saison (Voir document en annexe)

Sauces assorties – petits pains et beurre

Buffet froid Italien – 27.50€/personne

- Assortiment d'antipasti de charcuterie
- Légumes grillés et marinés
- Scampis à la Vénitienne ou Poulpes à la napolitaine
- Roulé de mozzarella au pesto et saumon fumé
- Vitello tonnato aux câpres
- Rôti de porc basse température braisé au pesto et mélange italien
- Polpettes (Boulette de viande italienne) au Parmesan
- Burrata à l'huile vierge et salade de tomates au basilic
- Assortiment de fromages italiens

Crudités, féculents et salades de saison : (Voir document en annexe)

Buffet froid Tradition – 29.50€/personne

- Saumon fumé tradition, pain toast et ses garnitures
- Tomates de la mer du Nord et petites grises
- Terrine de poisson 2 couleurs
- Foie gras de canard tradition maison– confiture de tomates
- Terrine de canard au foie gras
- Piccata de volaille fermière grillée, au jambon de Parme
- Œufs mimosas revisité en verrines
- Antipasti, parmesan et basilic

Crudités, féculents et salades de saison : (Voir document en annexe)

Sauces assorties – petits pains et beurre

Buffet froid Prestige – 35.50€/personne

- Carpaccio de St Jacques aux herbes fraîches – sauce Mirin
- Foie gras de canard tradition maison – confiture de tomates
- Scampis aromatisé à l’ail et persil
- Veau tonné – aigrette aux câpres – coulis de tomates fraîches au basilic
- Assortiment de charcuteries Belge
- Tartare de Saumon aux arômes asiatiques
- Roulade de volaille farcie à la Truffes – Sauce prestige
- Terrine de canard au foie gras

Crudités, féculents et salades de saison : (Voir document en annexe)

Sauces assorties – petits pains et beurre

Option Grignotages (3,8€/pers)

Des grignotages sont à dispositions de vos invités durant la réception. A disposer sur les tables ou les mange-debout dans votre espace de réception. Ceci permet à vos invités de patienter et d’avoir en tout temps quelque chose à se mettre sous la dent.

En fonction des jours et du marché, nous proposerons de mettre à disposition et en suffisance un choix de grignotages parmi ceux-ci :

- Grisinis ou pains à tremper dans
 - o Tapenade
 - o Tzaziki
 - o Caviar d’aubergines, caviar de courgettes menthe
 - o Rillettes de poissons
 - o Houmous de Betterave, panais ou carotte
 - o Etc.

Les trempettes sont faites maison.

Option desserts 3,8€ par personne

Assortiment de petits fours sucrés (3pcs)

Parmi les desserts que nous proposons :

- Salade de fruits (en verre individuel)
- Mini Cake au citron
- Mousse au chocolat (en verre individuel)
- Minis Brownies
- Minis Cookies aux flocons d'avoines
- Verrine Panna cotta aux fruits rouges

Matériel

Les plats de présentations spécifiques sont gracieusement prêtés, moyennant le versement d'une caution de 100€ qui vous sera remboursée au retour du matériel (date à convenir de commun accord)
Tous nos prix sont T.V.A.C 6%

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