

Brunch Classique à 14,20 €

(par personne)

Club Sandwich,

Œufs Brouillés,

Crudités,

Bacon et Poitrine en chips,

Fromage,

Salade de Fruits,

Viennoiseries,

Pancakes,

Crêpes,

Fromage Blanc,

Confiture, Sirop d'Erable,

Beurre,

Pain

Formule Boissons à 3,60 €

(par personne)

Jus d'Orange

Café, Thé, Chocolat, Lait

Verre, Tasse, Petite Cuillère

Sur demande, de nombreux buffets à Thème (cinéma, far west, ...) et Tour du Monde (Inde, Brésil, Croatie, Equateur, Puerto Rico, Taïwan ...)

Carte des buffets

2022

Pour toutes vos réceptions estivales, John, le chef vous a concocté cette gamme de buffets : le buffet classique au buffet gourmand pour les amateurs de cochon de lait cuit au four de boulanger.

N'hésitez pas à réserver dès que vous avez fixé une date pour nous permettre de mieux vous servir (certaines dates sont très prisées).

John BRISSON
25 l'Annerie
44190 GETIGNE

Tél : 06.29.90.13.71
mail : jb.asha@orange.fr
Site : www.traiteur-asha.com

**AUX Saveurs d'hier et d'aujourd'hui**
CUISINIER-TRAITEUR

Buffet Retour de Mariage
à 10.50 € par pers.

Assortiment de Salades Composées
(250 g par pers) au choix

Pâté, Rillettes

Pilons de Poulet Marinés
4 par Personne

Chips

Tartelette aux Fruits Frais

Buffet Plaisir à 25,10 €
(à partir de 25 personnes)

Buffet d'Entrées (Panna Cotta de Légumes, Assortiment de Terrines (Poisson, Viande, Légumes) Rillettes de Poisson, Salades Composées,...)

Cochon de Lait
cuit au four de Boulanger

Garniture au choix

Plateau de fromages*

Buffet de Desserts

Buffet Gourmand à 19,90€
(à partir de 12 personnes)

Assortiment de Tartinables et ses Gressins,

Assortiment de Salades Composées,
(250g par pers)

Cochon de Lait
cuit au four de Boulanger

Garniture au choix

Plateau de fromages*

Dessert de saison

Buffet Plat Unique à 15.90 €

Assortiment de mises en Bouche
5 par personne

Couscous ou Paëlla
ou

Carbonnade ou Tajine de Kefta

Plateau de fromages*

Dessert de saison

Buffet Détente
à 16.90 € par pers.

Assortiment de Verrines Dégustation
3 Par Personne

Confit de Canard
Pomme Boulangère
Salade Verte
**

Plateau de Fromages*

Dessert de Saison

Buffet Végétarien à 15,90 €
(à partir de 15 personnes)

Buffet D'entrées
(Dips de Légumes, Carpaccio de Légumes, Salades Composées....)

Paëlla de Légumes et
Aux Amandes

Plateau de Fromages

Dessert au Choix

* Plateau de Fromages affinés par Maître Beillevaire

** Les viandes froides sont accompagnées de leurs condiments

*** Nous pouvons prendre en charge le Pain pour 0,70€ par personne.