

Business Buffets

Business Buffet 1

Buffet surprise du chef

Business-Bufferet Italien 2

Entrées :

Coppa di Parma au melon frais
Mortadelle avec olives aux herbes
Sélection de salami italien aux tomates marinées
Thon aux oignons rouges et aux piments doux
Tomates avec mozzarella et basilic
Légumes méditerranéens grillés au vinaigre balsamique
« Bianchi di Spagna » - salade de haricots
Laitues fraîches avec vinaigrettes maison, œufs durs, feta, radis et croûtons

Soupe :

Soupe de tomate

Plats principaux :

Piccata Milanese de blanc de poulet, sugo de tomates, courgettes, penne rigate
Médallions de filets de porc avec sauce crème à la sauge, champignons grillés, poivrons, pommes de terre rissolées
« Orecchiette alla Pugliese » avec brocoli, piment et ail
« Gnocchi al Gorgonzola » – avec pois gourmands et gorgonzola

Buffet de desserts :

Panna Cotta avec coulis de fruits
Tiramisu aux cerises
Mousse au chocolat au lait
Salade de fruits frais

Business Buffets

Business-Bufferet Espagnol 3

Entrées :

Jambon serrano aux olives marinées et aux herbes
Salami aux piments doux marinés
Calamars et seiches marinées avec huile d'olive et poivrons
Pois chiches au fromage de brebis, coriandre et persil
Salade de thon espagnole, câpres, poivrons et oignons rouges
Salade de tomates avec oignons et vinaigre de sherry
Laitues fraîches avec vinaigrettes maison, blanc de poulet, radis et croûtons

Soupe :

Soupe espagnole de légumes

Plats principaux :

Blanc de poulet au piri-piri, jus à l'orange, paëlla de pâtes aux légumes
« Albonigas » - boulettes de veau avec patatas bravas
« Tortilla Espanola » - avec ragoût de tomates et poivrons
« Empanada » avec sauce yaourt à la menthe

Bufferet de desserts :

Riz au lait et coulis de fruits
Gâteau espagnol aux amandes
Crème catalane
Salade de fruits frais

Business Buffets

Business-Buffer Oriental 4

Entrées :

Blanc de poulet « Marrakech » avec pois chiches
Nouilles chinoises piquantes au bouquet de légumes, piment, citrons verts
Salade de bœuf avec cacahuètes et coriandre
Fallafels frits à la sauce aïoli
Fromage de chèvre avec taboulé
Houmous avec galette

Soupe :

Soupe noix de coco-curry aux champignons et au poireau

Plats principaux :

Rouleaux de printemps à la sauce pimentée aigre-douce
Curry thaï vert au poulet et riz parfumé
Émincé de longe de porc à la sauce hoisin, légumes du wok, nouille aux œufs
Ragoût oriental de légumes au tofu

Buffer de desserts :

Crème de chocolat aux pistaches
Riz au lait à l'eau de rose et aux amandes
Yaourt avec noix et fruits
Fruits frais de saison