

SUR LE POUCE

(de 40 à 300 personnes)

**1 coupelle de salade
italienne**

**1 coupelle de salade
vendéenne**

**3 wraps et 2 club
sandwichs**

Tarte pommes framboises



Les + de la formule :

- Formule idéale pour une courte pause déjeuner entre 2 réunions
- Recettes originales
 - Economique
 - Mange debout
- Vaisselle non requise.



BUFFET MEDITERRANEN

(de 40 à 300 personnes)

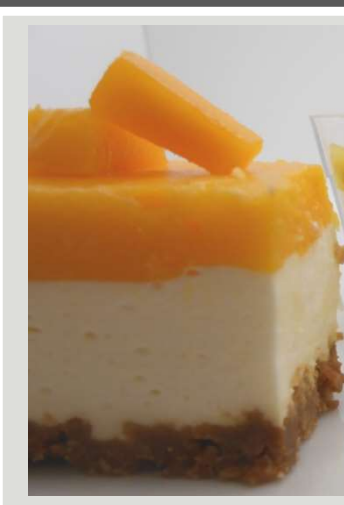
Sélection des 4 salades (en saladiers) :
italienne, vendéenne, germanique et marocaine

Plateaux de charcuteries à l'italienne :

Speck, Bresaola, salami, chorizo.

Poulet rôti pincho rojo et méditerranéen
accompagnés de fine ratatouille froide

Cheesecake mangue et spéculoos



Les + de la formule :

- Convivial, libre service
- Originalité et variété des choix



BUFFET CHAUD

(de 40 à 300 personnes)

**Poulet à l'italienne ou
Pintade façon tajine ou
Cuisse de canard mariné aux 5 épices**
Accompagné d'un écrasé de pommes de terre et
d'un moelleux de carotte à l'estragon

**Salade de fruits frais de saison ou
Anamiel : riz crémeux, fève de tonka,
ananas confit au miel et pralin**



Les + de la formule :
- Repas rapide avec plat
de résistance chaud



BUFFET PRESTIGE

(de 40 à 300 personnes)

4 mises en bouches :

Tartare de saumon mariné à l'aneth et au citron vert

Mousse guacamole et crabe au pesto rouge

Bœuf teriyaki, ciboulette et poivrons rouges

Crumble de pain d'épice au foie gras de canard et pommes fruits

Aiguillettes de bœuf marinées à l'américaine ou Rôti de veau cocotte, braisé aux cèpes et ail fumé

Accompagné de pommes de terre grenailles et d'un wok de légumes croquants

Trio de dessert : 1 macaron+ 1 verrine Caramba + finger framboise



Les + de la formule :

- Elégance
- Repas complet avec plat de résistance chaud
- Service buffet



EXCLUSIVITE GLOBE TRAITEUR !!!

L'ATELIER FONTAINE AU CHOCOLAT GEANTE

Notre prestation est complète : nous livrons, installons la Fontaine et préparons le chocolat (durée : 1 heure), puis nous offrons le service pendant toute la durée de l'événement. Ensuite nous sommes responsable du démontage et nettoyage (2 heures environ) et du retour.

La fontaine de 1 mètre 20 est entourée d'une table lumineuse, de pics, serviettes et plats, du chocolat en illimité et ses ingrédients pour les convives. Nous essayons de suivre la saisonnalité pour les fruits dans un soucis de qualité. Nous apportons une dizaine d'ingrédients différents pour une prestation. Voici quelques exemples : fraises, pommes, bananes, ananas, marshmallow, fraises taggada, brioche, 4 quarts...

