

Cocktail dînatoire standard

- Tartelette aux oeufs de saumon et crabe
- Mille-feuille de crêpes, ciboulette, Cream-Cheese
- Thon rouge mariné au Koji de sel, tuile de riz
- Tartelette à la mousse de potiron avec Pata Negra et noisettes
- Terrine de foie gras et compote de figues
- Magret de canard façon Apicius
- Maki de courgette aux noix de Saint-Jacques (supplément caviar 1,5 euros)
- Tartare de bœuf Wagyu et œuf de caille au plat (supplément truffe noire 1,5 euros)



Exemple : 27 euros / 6 pièces par personne

+ frais de livraison 50 euros (moins de 30 kms depuis Le Pecq)

La commande doit être confirmée 7 jours avant la prestation

Quantité minimum : à partir de 100 pièces

※ Prix en TTC

Menu buffet standard

Apéritif - 2 pièces au choix

- Tartelette aux oeufs de saumon et crabe
- Terrine de foie gras et compote de figues
- Tartelette aux champignons
- Tartelette à la mousse de potiron avec Pata Negra

Entrées et plats

- Ceviche de poisson du jour
- Chips de légumes et de riz
- Saumon mariné et légumes de saison
- Cocktail de crevettes sauce tartare parfumé au chorizo
- Salade niçoise de thon rouge marié au Koji de sel
- Rosbif ou poulet rôti
(supplément truffe noire : 15 euros)
- Magret de canard ou rôti d'agneau
- Bœuf légèrement grillé et riz au citron
(Bœuf Wagyu : 15 euros)
- 〈-Blini au caviar : 15 euros〉

Desserts

- Paris-Brest
- Mont-Blanc

70 euros par personne / servi en portions individuelles
Ce buffet nécessite des cuisiniers sur place (ex: 2 cuisiniers pour 30 personnes)
frais de livraison 50 euros (moins de 30 kms depuis Le Pecq)
La commande doit être confirmée 7 jours avant la prestation
Quantité minimum : à partir de 10 personnes

✂ Prix en TTC

Nos tarifs

Frais de livraison

< 30km : 50 euros (> 30km en île de France : 80 euros)

Personnel de service forfait 4H

200 euros

Cuisinier sur place forfait 4H

250 euros

Boissons

Prix sur demande

Pour toute autre demande,
merci de nous contacter
TEL 01 39 68 40 27 ou contact@kitchen-labo.fr

✳ Prix en TTC