



Tél : 06-96-94-06-53
 Mél : l.b.productions@wanadoo.fr
 Fax : 05.96.79.44.67

Villa n:17 Rue des Lucioles
 Jambette Beauséjour
 97200 Fort de France

Commandez nos formules « buffets du monde » pour toutes les occasions gourmandes

De 100 à 700 pax, buffets de 50 personnes minimum

Prix TTC par personne, hors boissons :

32€

Cochez vos préférences parmi nos propositions en fonction de votre réception! :

Mises en bouche salées froides pour la patience :

(Servies sur grandes assiettes transparentes)

1,00€ pièce

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Brochettes de gambas à l'ail | <input type="checkbox"/> Toasts au beurre de morue |
| <input type="checkbox"/> Brochettes de tomate et mozzarella au basilic | <input type="checkbox"/> Toasts au coulis de poivron et Saint-Jacques |
| <input type="checkbox"/> Brochettes de magret fumé au raisin | <input type="checkbox"/> Minis Blinis à la truite fumée et crème au mascarpone |
| <input type="checkbox"/> Brochettes de melon et parme | <input type="checkbox"/> Croquants au pâté végétal |
| <input type="checkbox"/> Brochettes de grisons et tomates confites | <input type="checkbox"/> Crème de Roquefort et noix sur pain d'épices |
| <input type="checkbox"/> Tartelettes au Guacamole et coppa | <input type="checkbox"/> Fajitas de féroce d'avocat |
| <input type="checkbox"/> Tartelettes au caviar d'aubergines, rouget au paprika | |
| <input type="checkbox"/> Tartelettes au tarama et crevettes | Navettes |
| <input type="checkbox"/> Aumônières à la rilette de marlin fumé | <input type="checkbox"/> au Chorizo |
| <input type="checkbox"/> Aumônière à la rilette de saumon fumé | <input type="checkbox"/> au Tarama |
| <input type="checkbox"/> Flan de giraumon au Thon fumé | <input type="checkbox"/> à la mousseline de volaille |
| <input type="checkbox"/> Tomates cerise monégasque | <input type="checkbox"/> au beurre de morue |
| <input type="checkbox"/> Piments végétariens au poisson Tahitienne | <input type="checkbox"/> au beurre de hareng |
| <input type="checkbox"/> Courgettes vapeur à la Tapenade | <input type="checkbox"/> à la mousse de foie de canard |
| <input type="checkbox"/> Champignons farcis à la mousseline de volaille et graines de pavot bleu | <input type="checkbox"/> en assortiment |
| <input type="checkbox"/> Toasts au beurre de hareng | |

Buffet Italien "le Vénitien":

- **Entrées froides:** Plat de jambon de Parme et melon émincé mariné à la Mandorle
 Salade de tomate et mozzarelle au balsamique
 Antipasti (Poivrons, aubergines, et courgettes)
 Salade de pâtes à la Piémontaise
 Salade des Césars
- **Plat chaud:** Rizotto aux fruits de mer
- **Dessert:** Tiramisu

Buffet Chinois "Portes de la cité interdite":

- **Entrées froides:** Salade des Han
Nems, Samossas, bouchées vapeur
- **Plat chaud:** Magret de canard au caramel, riz cantonais et nouilles sautées
- **Dessert :** Sorbet colonel Ming

Buffet oriental "le souk de Mekhnès":

- **Entrées froides:** Salade de pois chiches à la sauge
Tomates confites au basilic
Taboulé au Boulgour
Croquettes de mérou à la rose
Caviar d'aubergines
- **Plat chaud:** Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes, Semoule safranée
- **Desserts:** Pâtisseries orientales, salade d'orange

Buffet Indien : rives du Gange

- **Entrées :** Croustilles de volaille au Tandorii
Charlotte d'agneau aux Aubergines et Cardamome
Samossas au poulet
Beignets de légumes au Basilic
- **Plat chaud :** Emincé de Dorade Coryphène au lait de Coco et Kombava, riz Madras
- **Desserts :** Mousse Mangue et Coco, Sorbet letchis, Chantilly à la Rose

Buffet Latino: Andalucia

- **Entrées :** Tortilla de patatas
Brochette de thon au poivron, sauce Chimichurri
Boulettes de bœuf catalanes,
Ensalada de verduras
Jamón serrano
Pulpo a la Catalana
- **Plat chaud :** Poulet basquaise con arroz azafrano
- **Desserts:** Crema catalana con naranja confitada
Postre de Chocolate al Menta
Salade de pastèque au Xérès

Buffet du Beaujolais :

- Assortiment de Charcuteries, terrines, et rilette, et ses garnitures cornichons, beurre
- Pains spéciaux.
- Parmentier de Canard Confit au Fruit à pain
- Assortiment sur plateau de fromages affinés
- Fruits de saison : Poires, Pommes, Prunes, et Raisins

Animation Wok Fusion : 6€/ personne

- Nouilles chinoises sautées au Wok avec des épices, des légumes et du poisson ou de la viande.
- Formule Dorade à la Thaiï, Safran, Coco et Kombava
- Formule Calmars sauté à la Citronnelle et au Basilic
- Formule Porc sauté au Garaam Massala, et pois gourmands
- Formule Poulet au Tandoori.
- Assortiment de sauce et garnitures à disposition.

Mise en œuvre pour 60 portions minimum

Fontaine à chocolat et brochettes de fruits frais (forfait 100 pax) 500€

Pole crêpier (forfait 100 pax) 200€

Suivant le nombre de convives vous choisissez les buffets qui vous conviennent, soit un buffet par 50 pax, trois buffets pour 150 pax, ou des buffets pour plus de cinquante personnes.

Open bar : Softs, jus, eaux, Bordeaux rouge Les Alqueys.2005 RA, Rhums, planteur, bière , alcools.
8€ pax

Vous pouvez aussi venir avec votre champagne, le droit de bouchon est offert.

Personnel:

Au prorata du nombre d'invités 1 Md'H ou une Hôtesse pour 30 pax
- Tenue du personnel : chemise blanche, pantalon et chaussures noirs, cravate ou nœud papillon (autre tenue nous consulter)

Matériel: verrerie complète, platerie, couverts, nappage, nécessaire à buffet chaud, glacières et glace, inclus

- chaises
- manges-debout nappés
- autre matériel sur devis

Compositions florales à partir de 75€ pièce
oooooooooooo

Nombre de personnes invitées :

Date lieu et heure de votre manifestation :

Faites votre total :

Bon pour accord

Organisation

Les décors de buffet, la location de matériel et le service sont inclus

Commande minimum 48 heures avant la manifestation, selon disponibilités.