



Le plateau classique

Wraps de saumon fumé et crudités

Suprême de volaille au pesto, petits légumes

Fromages et salade

Panna cotta au coulis de fruits rouges

Pain
Eau minérale 50 cl

18.50€ TTC

Le plateau affaire

Carpaccio de boeuf au parmesan

Escalope de saumon, petits légumes

Fromages et salade

Moelleux au chocolat

Pain
Eau minérale 50 cl

19.50€ TTC

Le buffet froid champêtre

Salade de pommes de terre parisienne

Salade de tortellini au saumon fumé

Salade de crudités et feta

Assortiment de charcuterie

Vianades froides

16.50€ TTC
par personne

Tartes de saison

Le buffet avec plat chaud

Salade de pommes de terre parisienne

Salade de tortellini au saumon fumé

Salade de crudités et feta

Saumon rôti en belle vue

Confit de canard et gratin dauphinois

Fromages et salade

Tartes de saison

22.50€ TTC
par personne

Les pièces cocktails

8 pièces salées durée 45 minutes environ

12 pièces salées sucrées durée 1H00 environ

15 pièces salées sucrées durée 1H15 environ

18 pièces salées sucrées durée 1H30 environ

24 pièces salées sucrées durée 2H00 environ

détail des pièces cocktail sur notre site internet
www.marcioreceptions.com

Prix des cocktails 1.10€ TTC la pièce



La pause café

4.00 TTC
par personne

Café, thé, jus de fruit, 2 mini viennoiseries
lait, citron, eau et
vaisselle jetable.

Plateau repas servie froid

Livré en saladier jetable, prêt à être servi