

# PRESTATIONS TRAITEUR

PRINTEMPS/ÉTÉ 2021 - SOLIGNAT TRAITEUR



GÉNÉRATEUR DE DIVERTISSEMENT

# FORMULE CLASSIQUE

10 BOUCHÉES SALÉES PAR PERSONNE, AU CHOIX PARMIS :

- Tarte de légumes croquants
- Brochette de coppa et pruneaux
- Mini-burger chèvre frais et pesto
- Pic de tomate & mozzarella
- Mini-tartelette de poulet à la moutarde de Charroux
- Mini navette de mousse de canard
- Verrine de quinoa façon taboulé, menthe fraîche

- Verrine de fromage frais aux herbes, carotte et courgette croquantes
- Pain bagnat jambon d'Auvergne
- Verrines de crudités de saison
- Cuillère de tartare de tomates et cerfeuil
- Salade de piquillos au balsamique
- Salade de concombre et sésames grillées
- Toast de truite marinée, crème ciboulette

PLATEAU DE FROMAGES DE LA RÉGION  
ASSORTIMENT DE DESSERTS DU CHEF  
BOISSONS SOFTS : EAU, SODAS, THÉ, CAFÉ



# FORMULE ÉLÉGANCE

10 BOUCHÉES SALÉES PAR PERSONNE, AU CHOIX PARMIS :

- Carpaccio de charolais et vieux Cantal, brisure de fruits secs
- Verrine de lentilles vertes du Puy (végétarien)
- Mini choux crème au Bleu et au jambon d'Auvergne
- Mini club sandwich au saumon du fumage du Sichon et agrumes
- Sablé à la farine de lentilles vertes du Puy, cabillaud et sauce à l'ail noir de Billom
- Mousse de canard sur pain d'épices des Combrailles
- Mozza billes au basilic et jambon sec des Combrailles
- Burger de magret de canard de la Limagne et roquette
- Cuillère de Saint-Jacques marinées citron et crème ciboulette

- Tartare de bœuf et oeuf de caille
- Cappuccino de mousse de carottes au cumin (végétarien)
- Cuillère de saumon mi cuit du Sichon, crème acidulée
- Pic de pounti Auvergnat
- Tartelette de mousse à la fourme d'Ambert et demi oeuf de caille
- Burger revisité au boeuf Charolais, basilic et tomates
- Tartelette crème d'asperge et magret fumé
- Navette de rilette de canard et capron
- Verrine de billes de melon et brochette de Jambon d'Auvergne

PLATEAU DE FROMAGES DE LA RÉGION  
ASSORTIMENT DE DESSERTS DU CHEF  
BOISSONS SOFTS : EAU, SODAS, THÉ, CAFÉ

# GRILLE TARIFAIRE

FORMULE CLASSIQUE



21,82€ HT par personne (24€ TTC)

FORMULE ÉLÉGANCE



25€ HT par personne (27,50€ TTC)

# ACCOMPAGNEMENTS - SUPPLÉMENTS

PLATEAU DE CHARCUTERIE



3€ HT par personne (3,30€ TTC)

ASSORTIMENT DE VINS



4€ HT par personne (4,80€ TTC)

CHAMPAGNE



30€ HT par bouteille (36€ TTC)

BIERES



2,50€ HT par personne (3€ TTC)



# CONTACTEZ-NOUS

**NOUS SOMMES IMPATIENTS DE TRAVAILLER AVEC VOUS  
SUR VOTRE ÉVÉNEMENT.**

**POUR TOUTE QUESTION ET DEMANDE DE CLARIFICATION,  
NOUS SOMMES DISPONIBLES DU MARDI AU DIMANCHE.**

## ADRESSES POSTALE

Escape Hunt : 108 Avenue du Brézet, 63100 Clermont-Ferrand

Virtual Room/SENSAS : 9 rue Elisée Reclus, 63100 Clermont-Ferrand

## NUMÉROS DE TÉLÉPHONE

Escape Hunt : 09 83 59 60 90

Virtual Room : 04 73 92 19 50

SENSAS : 09 75 46 19 50

## ADRESSE E-MAIL

manager@bt-experience.com

## SITE INTERNET

bt-experience.com

