

# PRESTATIONS TRAITEUR

AUTOMNE/HIVER 2021-2022  
SOLIGNAT TRAITEUR

● ● B&T ● ●  
EXPERIENCE

GÉNÉRATEUR DE DIVERTISSEMENT

# FORMULE CLASSIQUE

10 BOUCHÉES SALÉES PAR PERSONNE, AU CHOIX PARMIS :

- Paris-Brest rilette de saumon aux agrumes
- Calamars en pic légèrement épicés
- Verrine de rilette de canard, gressin sésames
- Millefeuille de navet et crabe aux saveurs provençales
- Moelleux crème d'asperge et ½ oeuf de caille
- Tartelette de boudin et oignon confit
- Pic de pounti
- Toast d'andouillette et moutarde de Charroux

- Assortiment de cake aux légumes et jambon/olives
- Navette de mousse de canard
- Poire et bleu d'Auvergne sur pain d'épices
- Pain bagnat de jambon sec et tomates marinées
- Bagel de rilette de Sardine et Piment d'Espelette
- Crème de Butternut et aiguillette de volaille
- Salade de boulgour façon taboulé

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

