

# PRESTATIONS TRAITEUR

PRINTEMPS/ÉTÉ 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
- Brochette de melon et coppa
- Navette de rilette de saumon, zest de citron vert
- Millefeuille de navet et crabe aux saveurs provençales
- Moelleux crème d'asperge et ½ oeuf de caille
- Petit farci courgette et crabe
- Rouleau de céleri et saumon fumé
- Ceviche de poisson aux agrumes

- Duo de piquillos et courgette au balsamique
- Choux au chèvre frais et fruits secs
- Brochette de charcuterie et pickles
- Pain bagnat de jambon sec et tomates marinées
- Salade de boulgour façon taboulé
- Tartare tomates, basilic et sésame

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 œuf de caille
- Cappuccino de mousse de carottes au cumin (végétarien)
- Cuillère de saumon mi cuit du Sichon, crème acidulée
- Tartelette de mousse à la fourme d'Ambert et demi œuf de caille
- Burger revisité au bœuf 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

