

Menu buffet au choix

Printemps - été 2026

Frais en sus : Taxes | Livraison | Personnel de service | Location de vaisselle avec personnel seulement

Forfait 40.95 par personne | 8 minimum

Servi sur plateaux en porcelaine ou biodégradables | Réchauds et ustensiles de service en sus

Buffet froid et chaud

Inclus : Salade de roquette | Pain et beurre

Salade de roquette | Roquette, radis rouge, melon, feta, vinaigrette balsamique | Sans gluten

Salades composées | 1 choix

Salade de couscous | Couscous, pois chiches, poivrons et halloumi, vinaigrette ras el-hanout

Salade de kale | Kale, parmesan, panko, vinaigrette César | Sans lactose

Salade de pâtes | Penne au basilic, concombre, tomate, oignons rouges, salami et cheddar doux

Salade de pâtes | Petites coquilles, tomates séchées et légumes grillés (courgettes, aubergines, poivrons) | Sans lactose

Salade de riz | Riz épicé, concombre, carotte, mangue, oignons verts, huile de chili, vinaigrette maison | Sans gluten, sans lactose

Salade d'orge | Orge perlé, légumineuses et maïs, vinaigrette aux agrumes | Sans lactose

Salade méditerranéenne | Mesclun, tomate, concombre, oignons rouges, olives, feta, vinaigrette à l'origan | Sans gluten

Salade style poké | Mesclun, carotte, concombre, edamame, mangue, radis, chou rouge, chips de wonton, vinaigrette asiatique | Végétalienne

Salade verte panachée | Mesclun, endives, radicchio, fromage Comté, croûtons, vinaigrette maison

Plats chauds | 1 choix

Bœuf braisé, échalotes confites, sauce au porto | Sans gluten et sans lactose

Polpettes de bœuf, chapelure, parmesan et romarin, sauce vin rouge

Émincé de poulet au basilic

Émincé de poulet, sauce au muscat, estragon et raisins frais

Crevettes sautées (6), sauce tomate épicée

Saumon poêlé, sauce aux agrumes

Truite à la grenobloise

Chou-fleur gratiné au Gruyère et panko, béchamel aux herbes

Lasagne végétarienne

Penne, épinards, tomates séchées, champignons et échalotes

Accompagnements chauds | 2 choix

Jardinière de légumes

Gratin dauphinois

Légumes racines rôtis

Pommes de terre rattes aux herbes et citron

Purée de pommes de terre à la ciboulette

Riz basmati à l'échalote

Ratatouille

Tagliatelles aux herbes

Desserts | 1 choix

Biscuit maison au choix | 1 par pers. | Chocolat-pacanes | Avoine-canneberges-orange | Avoine-raisins

Brownie au chocolat | Sans gluten, sans lactose

Chou à la framboise et fruits de la passion

Mousse au chocolat en verrine | Sans gluten

Salade de fruits frais

Tartelette au citron meringuée

Boissons | 3.00 l'unité

V-8 | Cocktail aux légumes

Jus Oasis | Pomme, orange, canneberge

Pepsi | Coke | 7 Up | Ginger Ale | Régulier et diète

Fuze | Thé glacé | 355 ml

Eau Kando | Eau de source en canette | 355 ml

Eau pétillante Bubly saveurs variées | 355 ml

Eau pétillante Perrier | 330 ml

5.25 Eau de source | 1.5 L

6.25 Eau pétillante Perrier | 1 L

Thermos de café régulier

Inclus : crème, lait, sucre, gobelet compostable, bâtonnet en bois

28.95 Thermos de café | 10 tasses

60.95 Thermos de café | 24 tasses

113.95 Thermos de café | 50 tasses

37.95 Thermos de café compostable 12 tasses

Thermos d'eau chaude et thé

2.75 Thés assortis | Inclus : lait, sucre, gobelet compostable, bâtonnet en bois

7.50 Thermos d'eau chaude | 10 tasses

10.00 Thermos d'eau chaude | 24 tasses

36.85 Thermos d'eau chaude compostable 12 tasses
Inclus : 12 sachets de thé, lait, sucre, gobelet compostable, bâtonnet en bois

Achat minimum de 5 portions par sélection

Servi sur plateaux en porcelaine ou biodégradables | Ustensiles de service en sus

Buffet froid à la carte

Plateaux de légumes | Végétariens | 6.50 la portion

Broccolini au parmesan, vinaigrette au basilic et panko frit

Chou-fleur grillé aux épices cajun, sauce ranch

Feuilleté aux tomates et Gruyère | Allergène : moutarde

Rouleaux de printemps, sauce aigre-douce

Salades composées | 6.50 la portion

Salade de roquette | Roquette, radis rouge, melon, feta, vinaigrette balsamique | Sans gluten

Salade de couscous | Couscous, pois chiches, poivrons et halloumi, vinaigrette ras el-hanout

Salade de kale | Kale, parmesan, panko, vinaigrette César | Sans lactose

Salade de pâtes | Penne au basilic, concombre, tomate, oignons rouges, salami et cheddar doux

Salade de pâtes | Petites coquilles, tomates séchées et légumes grillés (courgettes, aubergines, poivrons) | Sans lactose

Salade de riz | Riz épicé, concombre, carotte, mangue, oignons verts, huile de chili, vinaigrette maison | Sans gluten, sans lactose

Salade d'orge | Orge perlé, légumineuses et maïs, vinaigrette aux agrumes | Sans lactose

Salade méditerranéenne | Mesclun, tomate, concombre, oignons rouges, olives, feta, vinaigrette à l'origan | Sans gluten

Salade style poké | Mesclun, carotte, concombre, edamame, mangue, radis, chou rouge, chips de wonton, vinaigrette asiatique | Végétalienne

Salade verte panachée | Mesclun, endives, radicchio, fromage Comté, croûtons, vinaigrette maison

Viandes, poissons | Prix à la portion

9.95 Œuf mollet, mayonnaise à l'échalote et poireaux frits

12.95 Tofu mariné au miso, radis rouges et oignons verts

12.95 Tofu satay, lait de coco, arachides et huile de chili

14.95 Mini-brochette de poulet à la péruvienne, sauce aji verde | 2 p.p.

14.95 Poitrine de poulet grillée au citron, sauce au pesto

16.95 Roulade de bœuf aux légumes croquants, sauce au sésame, vinaigrette ponzu et chip de taro

16.95 Rôti de bœuf, câpres frites, roquette et parmesan, sauce moutarde

15.95 Brochette de crevettes au basilic et à l'anis | 2 x 3 crevettes

17.95 Saumon laqué au saké et soya, perles de riz, sauce au gingembre

17.95 Tartare de saumon aux fraises, mayonnaise épicée et oignons verts sur galette de riz

Sandwichs | Minimum de 2 identiques par sélection

11.50 l'unité

Burger au porc | Porc effiloché, salade de chou, cornichons, laitue et sauce BBQ

Sandwich aux œufs | Pain brioché, œufs, échalotes, épinards, concombre, céleri et mayonnaise

Sandwich au jambon et fromage | Pain brioché, jambon, fromage Comté, laitue, sauce dijonnaise

Wrap au poulet | Poulet effiloché, Gruyère, poivrons rouges et épinards

Wrap végétalien | Tofu laqué au miel et soja, carottes, chourouge, laitue

13.95 l'unité

Burger au saumon | Saumon, salsa de mangue, oignons frits, laitue, mayonnaise épicée

Ciabatta au poulet | Poulet, oignons caramélisé, fromage Brie, roquette, mayonnaise aux herbes

Ciabatta au rosbif | Bœuf, oignons caramélisés, fromage Oka, roquette, mayonnaise à l'estragon

Ciabatta au thon | Thon, pesto de tomates séchées, piment cubanito grillé, fromage suisse, laitue, mayonnaise

Ciabatta Banh Mi au poulet | Poulet, légumes marinés, coriandre, mayonnaise épicée

Ciabatta Banh Mi au tofu | Tofu laqué, légumes marinés, coriandre, mayonnaise épicée

Desserts | Prix à la portion

3.00 Biscuit maison au choix | Chocolat-pacanes | Avoine-canneberges-orange | Avoine-raisins

4.50 Brownie au chocolat | Sans gluten, sans lactose

5.50 Salade de fruits frais

7.00 Chou à la framboise et fruits de la passion

7.00 Mousse au chocolat en verrine

7.00 Tartelette au citron meringuée

3.00 Douceurs miniatures variées

3.00 Rocher aux amandes et fleur de sel

En complément | Achat minimum de 5 par sélection

5.75 Crudités et trempette | 12 mcx

10.95 Saumon fumé 60 g et ses accompagnements | Câpres, citron, pickle d'oignon, sauce à l'aneth et croûtons

11.00 Mélange de noix épicées maison | 150 g | Sans arachides

13.95 Fromages fins | 75 g | Fruits et biscottes

22.95 Fromages et charcuteries d'ici et d'ailleurs et ses accompagnements | 100 g chacun