



GÉNÉRATEUR DE DIVERTISSEMENT

PRESTATIONS TRAITEURS





**AUTOMNE - HIVER 2024
SOLIGNAT - CRÉATION GOURMANDE**

BT-EXPERIENCE.COM



FORMULE CLASSIQUE

**10 BOUCHÉES SALÉES FROIDES + 4 PIÈCES SUCRÉES
PAR PERSONNE, AU CHOIX PARMIS :**

- Millefeuille de saumon, betterave rouge et épices
- Cannelé aux lardons, cœur de St-Nectaire
- Mini Madelaine au cumin et hareng fumé
- Coppa et pruneau farci au bleu d'Auvergne
- Cappuccino de potiron, crème de châtaigne 
- Sucette de Cantal façon mendiant, graines de courges et raisin secs 
- Mini pomme de terre au Bleu d'Auvergne et noix 
- Pompe aux gratons
- Verrine de mousse de Cantal, gressin aux fruits secs et lardons
- Navette de rillettes de saumon, éclats de pistache
- Sauté de légumes de saison au vinaigre et sésames grillés 
- Pic de pounti
- Choux au boudin noir et pomme caramélisée

Sont compris dans la formule :

- PLATEAUX DE FROMAGES DE LA RÉGION
- ASSORTIMENT DE DESSERTS DU CHEF

En supplément :

PLATEAU DE CHARCUTERIE
3,45€ HT par personne (3,80€ TTC)



**FRAIS DE LOGISTIQUE POUR UN BUFFET
DE 10 À 15 PERSONNES : 12,50€ HT**

22,72€ HT par personne (25€ TTC)





PETIT BUDGET

**6 PIÈCES SALÉES + 4 PIÈCES SUCRÉES
PAR PERSONNE (MINIMUM 20 PERSONNES) :**

- Quiche aux poireaux
- Pizza
- Pain bagnat mousse de canard
- Brioche aux gratons et brioche au bleu
- Cake aux légumes
- Mini club sandwich au saumon
- Plateau de charcuterie : chiffonnade de jambon, saucisson et pain de campagne tranché

Sont compris dans la formule :






- PLATEAUX DE FROMAGES DE LA RÉGION
- ASSORTIMENT DE DESSERTS DU CHEF

17€ HT par personne (18,70€ TTC)



FORMULE ÉLÉGANCE

10 BOUCHÉES SALÉES FROIDES + 4 PIÈCES SUCRÉES
PAR PERSONNE, AU CHOIX PARMIS :

- Millefeuille de saumon, betterave rouge et épices
- Mini Madelaine au cumin et hareng fumé
- Cappuccino de potiron, crème de châtaigne 
- Sucette de Cantal façon mendiant, graines de courges et raisin secs 
- Mini pomme de terre au Bleu d'Auvergne et noix 
- Verrine de mousse de Cantal, gressin aux fruits secs et lardons
- Navette de rillettes de saumon, éclats de pistache
- Sauté de légumes de saison au vinaigre et sésames grillés 
- Choux au boudin noir et pomme caramélisée
- Toast de poulet du Bourbonnais, crismi au lard des Combrailles
- Tartelette cœur oignons confit et mousse de foie gras
- Tartare de saumon mi cuit fumé, perle de fruits
- Maki de bar et coriandre, crème de wasabi
- Tartare de dorade agrumes et mousse citronnée
- Verrine de thon mi-cuit mariné au soja et sésames sur salade d'algues
- Toast de foie gras, compotée de pommes caramélisées et noisettes
- Houmous, gressins au sésame grillé 

Sont compris dans la formule :

- PLATEAUX DE FROMAGES DE LA RÉGION
- ASSORTIMENT DE DESSERTS DU CHEF



**FRAIS DE LOGISTIQUE POUR UN BUFFET
DE 10 À 15 PERSONNES : 12,50€ HT
25,90€ HT par personne
(28,50€ TTC)**





FORMULE APÉRITIF



**6 BOUCHÉES SALÉES ET 2 BOUCHÉES SUCRÉES PAR PERSONNE
PAR LE TRAITEUR CRÉATION GOURMANDE :**

17€ HT par personne (18,70€ TTC)

FORMULE GOURMANDE

**12 BOUCHÉES SALÉES ET 4 BOUCHÉES SUCRÉES PAR PERSONNE
PAR LE TRAITEUR CRÉATION GOURMANDE :**

24€ HT par personne (26,40€ TTC)

METS SALÉS ET SUCRÉS À CHOISIR SUR LES PAGES SUIVANTES

En supplément :

- PLATEAU DE CHARCUTERIE : 5,69€ HT par pers.
- PLATEAU DE FROMAGE : 5,69€ HT par pers.
- PLATEAU DE LÉGUMES : 5,69€ HT par pers.

METS SALÉS À CHOISIR DANS LA LISTE SUIVANTE :

- Wraps de volaille à l'oriental houmous et noix de cajou
- Crème de petit pois et syphon lard des combrailles
- Mini burger sésame, veau et mayonnaise fraîche moutarde de Charroux
- Mini choux et truite fumée Bio
- Tartelette carotte cumin et magret fumé piment d'espelette
- Wraps de truite gravelax et Fourme d'Ambert juste fondante
- Saint Jacques au légumes et artichaut en tapenade
- Mini club de volaille au pesto et gouda
- Snickers de foie gras cacahuète et confit de mangue
- Crème d'asperge verte, crumble de parmesans et kumbawa
- Comme une pince de carotte et petit pois frais
- L'esprit de la crevette cocktail en 1 cuillère
- Mini club au saumon fumé et olive noire
- Millefeuille de coppa et emmental. Eau de cornichon
- Comme une bague, pois gourmand et crémeux de chèvre frais et mendiants
- Cornet croustillant de crémeux langoustines et oeufs de truite fumée
- Mini ptit suisse de volaille fermière et cacahuète
- Choux thon sésame et poivron
- Tartare de veau Bourbonnais noisettes et foie gras
Crumble salé et herbes fraîches
- Guacamole juste relevé, tourteau et curry
- Dos de saumon mariné aux herbes folles, pulpe de poivron doux
- Macaron chocolat foie gras, poivre de Zanzibar
- Macaron truffe blanc et sel croquant
- Gourde magique de velouté du moment
- Mini pain brioché, magret fumé Domaine de Limagne et foie gras.
- Confit d'oignons comme un chutney
- Cassolette de tartare de boeuf Salers au Couteaux.
- Crumble de cantal truffé
- Paris Brest foie gras Domaine de Limagne et confit de poivrons Corse
- Bodegas de pulpe de champignons grillés et mousserons à l'huile de noisette.



METS SUCRÉS À CHOISIR DANS LA LISTE SUIVANTE :

- Crêpe façon wrap à la pomme, au caramel et aux noisettes
- Mini clafoutis cerise et crémeux pistache
- Mini choux fondant citron framboises
- Tartelette chocolat et crème montée menthe
- Cheese cake citron myrtille
- Verrine raphaello
- Gourde magique crème vanillée et mangue
- Tartelette banana rhum
- Mini carot cake et crème anglaise
- Panacotta vanille et fruits frais de saison
- Tartelette croustillant frangipane pistache et framboises
- Minis tartelettes citron de Sicile et meringue
- Mini moelleux chocolat et noisettes
- Crème brûlée pastille de Vichy
- Mini baba pochée au rhum et fruit
- Tartelette aux pralines roses
- Forêt noire à la cuillère dans un cornet cacao
- Riz au lait de ma grand mère au four et caramel beurre salé
- Macarons divers parfums
- Mini cannelé Bordelais
- Brochette de fruits frais
- Ananas comme un mojito

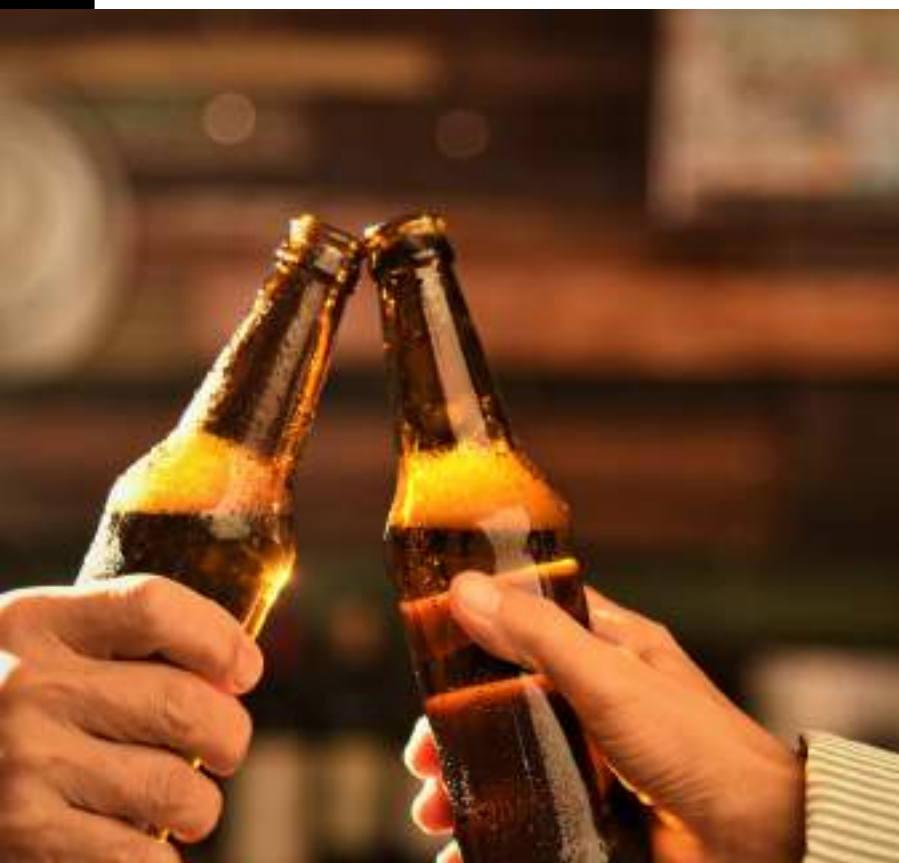


ACCOMPAGNEMENTS

SOFT & ALCOOL



SONT COMPRIS DANS TOUTES
LES FORMULES :
BOISSONS SOFTS : EAU, SIROPS, THÉ, CAFÉ



EN SUPPLÉMENT :
CHAMPAGNE : 30€* HT/BOUTEILLE.
VIN (ROUGE OU BLANC) : 19€* HT/BOUTEILLE.
BIÈRES : 2,50€* HT/BOUTEILLE.

*TVA DE 20%

CONTACTEZ-NOUS

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

NUMÉROS DE TÉLÉPHONE

Virtual Room : 04 73 92 19 50

SENSAS : 09 75 46 19 50

Quiz Room : 04 73 26 35 54

ADRESSE E-MAIL

manager@bt-experience.com

SITE INTERNET

bt-experience.com

