

BOUDIOU - CUISINE DE SAISON, BIO et LOCALE

**EURL JOYAUD au capital social de 10 000€
R.C.S Marseille 534 578 687**

4 chemin des Boeufs, 13170 Les Pennes Mirabeau

TELEPHONE : 06 78 41 40 52

EMAIL : boudiou.resto@gmail.com



Proposition Buffet 2017 - Formule buffet debout

Menu type:

Tartinade du moment, légumes croquants et biscuits salés

Verrine de soupe de saison (10 cl / pers.)

(Gaspacho de courgettes, verveine et lait de coco; velouté de potimarron au curry)

Mini casse-croûte (ou tartine) dans pain baguette (1 pièce / pers.)

(ex: Confit de fenouil, tomates confites et fromage frais)

Verrine de salade de saison (150 g / pers.)

(ex : Riz rouge au fenouil, olives cassées des Baux et aux herbes / carottes et chou rouge au cumin et coriandre)

Tartes et cakes salées aux légumes de saison (2 pièces / pers.)
(ex : tarte aux carottes, citron confit et coriandre / tarte au rutabaga rôti au miel et au thym, tapenade noire / cake aux courgettes, curry et menthe)

Plateau de fromages fermiers bio
(Tomme du Queyras, Vieux Cantal, Bleu du Larzac, brebis du Luberon)

Plateau de charcuterie provençale
(jambon cru du Ventoux, saucisson et chorizo de taureau de Camargue, Pasté camarguais)

Pâtisseries, gâteaux ou verrines entremets (2 bouchées / pers.)
(ex : sablé breton au lemon curd et pistaches / brownie sans gluten au gingembre confit / crème chocolat et compoté de poires en verrine)

Jus de fruits Bio et locaux, Eau plate

Vin Bio en rosé, rouge ou blanc
(Domaine de Beaujeu en Camargue ou Vignoble Lapierre en vin naturel du Gard)

TARIF = 15.5 HT /pers. (sur une base de 100 pers.)

Inclus la vaisselle biodégradable et compostable, le pain de campagne bio, la livraison et le dressage (service sur demande)

La totalité de nos plats sont réalisés dans notre cuisine avec des produits provenant de petits producteurs locaux et à 80% issues de l'agriculture biologique.

Les produits "exotiques" (café, thé, chocolat, etc.) sont issus d'une filière en commerce équitable et sont labellisés BIO.

*Tout est fait 100% maison sans aucuns produits transformés
Nos recettes évoluent au rythme des saisons et sont susceptibles de changer d'une prestation à l'autre.*