

Service Traiteur 2024

Domaine du Balbuzard

www.domainedubalbuzard.com

Apéro / Vin d'honneur :

Format Buffet

Toast	Rillettes de sardines, rillettes de cochon, pâté, chèvre chaud, anchoïade, truite fumée, Houmous libanais, houmous de betterave, baba ganoush de courgette, pesto d'épinard, crème de lentille corail...	1,70€/ toast Min 40 /type de toast
A saucer	Houmous libanais, houmous de betterave, baba ganoush de courgette, pesto d'épinard, crème de lentille corail (Servit avec biscuit type gressin, chips tortillas...)	85€/saladier (70 portions) + 0,10€ si bâtonnet de légume
Dégustation fromage	Saint nectaire, cantal, bleu d'auvergne, tome de brebis (ou chèvre)	0,60€/pièce/fromage
Plateau de charcuterie	Jambon cuit, jambon de pays, rosette, rôti	0,80€/tranche
Pizza	Min 40pers.	1,70€/ pièce (5cm/5cm)
Quiche, tarte salée	Min 40pers.	1,70€/ pièce (5cm/5cm)
Fruits en morceaux	Melon, pastèque...	55€/saladier
Biscuit apéro	Chips, cacahouète, curly...	0,40€/ pers



Repas :

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
<ul style="list-style-type: none"> - salade melon pastèque - pissaladière - raita de carotte - raita de concombre - salade composée (tomate-feta, lentilles, pâtes, riz...) - salade César - pizza - quiche (toutes sortes) - tarte (tomate provençale, tatin courgette chèvre, carotte curry...) - houmous libanais - houmous de betterave - baba ganoush de courgette - pesto d'épinard - rillettes de sardines - crème de lentille corail - tartine auvergnate - chèvre chaud - assiette de charcuterie - soupe de potimarron - soupe à l'oignon - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Gratin de ravioles au Saint Nectaire - Tartiflette au Saint Nectaire - Truffade Auvergnate - Côte de porc, (sauce au bleu d'auvergne ..) - Sauté de porc (au caramel ..) - Poulet mariné - Cuisse de poulet à la provençale - Poulet tandori - Poulet coco curry - Poulet rôti - Bœuf bourguignon - Lasagnes - Chili con carne - Couscous - Filet mignon - Gigot d'agneau - Barbecue - Côtes d'agneau - Escalope de dinde sauce forestière - Magret de canard au miel - Cuisse de bœuf à la broche - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Pommes de terre grenailles rôties - Gratin dauphinois - Truffade - Riz pilaf - Pâtes - Légumes rôtis - Ecrasé de pomme de terre - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Cantal - Saint Nectaire - Bleu d'Auvergne - Fourme d'Ambert - Tomme de chèvre - Tomme de brebis - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Mousse au chocolat - Crème brûlée - Cheesecake citron spéculoos et son coulis de fruits rouges - Gâteau Creusois à la noisette - Tarte aux fruits (fruits de saison) - Fondant au chocolat - Crumble aux pommes - Melon pastèque et son crumble - Tiramisu au chocolat - Clafouti (fruit de saison) - Financier - Forêt Noire - Far Breton aux pommes ou aux pruneaux - ...

	Plat	Plat + dessert Ou Entrée + plat	Entrée + Plat + Dessert	Fromage
A Emporter	12€/adulte 8€/enfant	14€/adulte 9€/enfant	16€/adulte 10€/enfant	+ 4€/adulte + 2€/enfant
Buffet	13€/adulte 9€/enfant	16€/adulte 10€/enfant	18€/adulte 12€/enfant	+ 4€/adulte + 2€/enfant
Service à table (pour plus de 60pers. sur demande)	15€/adulte 10€/enfant	18€/adulte 12€/enfant	22€/adulte 15€/enfant	+ 5€/adulte + 2€/enfant

Uniquement pour les formules à emporter et Buffet :

	1-50 pers	50-130 pers
Dressage des tables (hors deco) (hors nappage)	50 €	75 €
Débarrassage des tables	50 €	100 €
Service eau, vin et pain durant le repas (3h)	80 €	150 €
Lavage de la vaisselle	80 €	160€

*Nappage et déco sur demande

Petit déjeuner / Brunch - format buffet:

Notre brunch :

Le Balbu'Brunch	Pain, confiture, thé, tisane, café, lait, chocolat, jus de fruit, céréales, beurre, fruit, gâteau maison, croissant et pain au chocolat, fromage auvergnat, charcuterie, œufs brouillés	14,5 €/adulte* 11 €/enfant*
------------------------	---	--------------------------------

**Vaisselle comprise*

Ou à la carte :

Formule de base	Pain, confiture, thé, tisane, café, lait, chocolat, jus de fruit, céréales, beurre, fruit	8€/adulte 5€/enfant
------------------------	---	------------------------

Croissant		+ 1,5 €/ pers
Gateau maison		+ 1,5 €/ pers
Pain au chocolat, pain au raisin		+ 1,5 €/ pers
Œuf dur ou œuf brouillé		+ 1,5 €/ adulte
Plateau de fromages	Saint nectaire, cantal, bleu d'auvergne, tome de brebis (ou chèvre)	+ 1,5 €/ adulte + 1€/ enfant
Plateau de charcuterie	Jambon cuit, jambon de pays, rosette, rôti	+ 2 €/ adulte + 1,5€/ enfant
Pizza	Min 40pers.	+ 1,5€/ adulte + 1€/ enfant
Quiche, tarte salée	Min 40pers.	+ 1,5 €/ adulte + 1€/ enfant
Salade composée	Tomates, lentille, pâtes, riz, carotte... Min 40pers.	+ 2€/ adulte + 1,5€/ enfant
Houmous et ses dérivés	Houmous libanais, houmous de betterave, baba ganoush de courgette, pesto d'épinard, crème de lentille corail Min 40pers.	+ 1,5 €/ adulte + 1€/ enfant
Salade de fruits	Min 40pers	+ 2 €/ adulte + 1,5€/ enfant

**Vaisselle comprise*



Soirée Pizza au feu de bois sur la terrasse :

Format Buffet

Pizza taille d'une assiette (1 pizza sort du four toutes les 2min)	Ingrédient : Cantal, saint nectaire, emmental, bleu, base sauce tomate, base crème, jambon blanc, jambon pays, olive, anchois, persil, ravioles... 40pers. min.	Formule à volonté 14€/adulte* 10€/enfant* <i>Possibilité de coupler avec entrées et/ou desserts</i>
---	--	---

**Vaisselle comprise*



Les Boissons :

Voici ce que nous pouvons vous proposer, (le prix comprend la boisson, les verres (fournis et lavés), gestion des déchets, reprise des stocks non ouverts) :

(Attention prix au litre et pas à la bouteille)

Coca : 3€/litre Orangina : 3€/litre Ice tea : 3€/litre Oasis : 3€/litre Perrier : 2,5€/litre eau plate : 1€/litre eau du robinet (en carafe) : gratuit eau gazeuse : 2€/litre Jus orange : 3€/litre Jus multifruit : 3€/litre Jus de pomme : 5€/litre Bouteille sirop (grenadine, pêche, menthe, fraise, cassis..): 5€/litre	Picon : 23€/litre Birlou : 32€/litre Creme (myrtille, mûre, cassis..) : 20€/litre Muscat 11€/litre Martini (blanc, rouge) : 15€/litre Pineau des Charentes: 18€/litre Suze : 18€/litre Ricard : 30€/litre Jet 27 : 20€/litre Whisky label 5 : 27€/litre Whisky Balantines : 32€/litre Calvados : 30€/litre	Café percolateur 8l (40tasses) : 50€ Thé, tisane : 0,5€/sachet Tireuse bière (tireuse, gaz et gobelet inclus)(brasserie semi artisanale Bougnat blonde): 120€/fut de 30l Tireuse bière (tireuse, gaz et gobelet inclus)(brasserie artisanale de Pontaumur Valallha blonde, blanche, ambrée..): 150€/fut 20l Vin et Champagne sur demande
---	---	--

Dans le cas où vous préférez amener vos boissons, aucun droit de bouchon ne vous sera demandé. La gestion des verres, déchets, vaisselle sera assurée par vous-même, ou vous sera facturée.

