



Carte automne-hiver 2021

Les Buffets

Menu Tradition

Salade de carotte râpée

Tomates mozzarella

Filet de poulet et mayonnaise

Darphin de pommes de terre

Fromage

Mousse au chocolat et pistache

Tarif 25,00€HT

Menu Confort

Légumes crus et tapenades

Salade d'épinard, tomates

confites, artichauts et

aubergines grillées

Assortiment de viandes froides

et dips

Petites rattes à l'huile d'olive et

persil

Plateaux de fromages

Tiramisu au speculos

Tarif 28,00€ HT

Menu Méditerranéen

Caviar d'aubergine et pita

Tarama et blinis

Croquettes de pommes de terre

Olives de Kalamata

Galettes de socca

Plateau de jambon Serano

Ossau Iraty

Tropezienne

Tarif 34,00€ HT

Menu Équilibre

Assortiment de poissons froids

et fumés et mayonnaise

Assortiment de charcuterie

italienne et espagnol

Taboulé vert

Assortiment de fromage AOP

Tarte Tatin

Tarif 31,00€ HT



Menu festif de Fin d'année

Foie gras et chutney de mangue

Navettes au crabe king size

*Plateaux d'huitres Fine de
Claire n°3 (3 par personne)*

*Roti de bœuf Black Angus
tranché, champignons et
croquettes de pommes de terre*

Brillat-Savarin truffé

Buche de Noël

Tarif 43,00€ HT



*Tous nos buffets sont livrés avec couverts, assiettes, serviettes et pain de
campagne bio tranché*

SAS GLOK/Le Panier de Zoé
11 bis rue Blanche
75009 Paris
RCS PARIS 528 943 939