



Carte Automne/Hiver 2021-22

Les Buffets

Menu Tradition

*Salade de carottes râpées
Plateaux de charcuterie
Salade piémontaise*

Rôti de bœuf froid, mayonnaise

*Fromage
Verrines de desserts*

Tarif 20,00€ HT

Menu Confort

*Légumes crus et tapenades
Salade d'épinard, tomates
confites, artichauts et
aubergines grillées
Assortiment de viandes froides
et dips
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
Chou-fleur rôti à l'Israélienne
Plateau de jambon Serano
Ossau Iraty
Tropezienne*

Tarif 31,00€ 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 29,00€ 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

*25 cl de vin Fleurie ou 25 cl de
muscadet*

Tarif 37,00€ 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