



## 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**