

Fou de Goûts

≈ Créateur d'Animations Culinaires ≈

Autour du grill

France (le classique)

- Mix de saucisses, merguez, pilons de poulet
- Crudités (3 différents), salades composées (3 différentes), chips.
- Ou
- PDT grenailles, ail en chemise et mini ratatouille à la provençale (Sup 2€)

12€ ttc

L'oriental

- Epaule d'agneau aux citrons confits, merguez, aiguillettes de poulet marinées.
- Tajine de légumes, semoule à couscous

18€ ttc

L'andalou

- Chorizo grillé, pilons de poulet marinés, lamelles d'encornet géant.
- Riz à paëlla, légumes grillés

16€ ttc

L'USA

- Steaks hachés maison, travers de porc.
- Pain à burger, salade, tomates, oignons rouges, cheddar.
- PDT potatoes, maïs grillé.

14€ ttc

La Churrasqueria (BRESIL)

- Bavette de bœuf marinée, aiguillettes de poulet marinées au citron vert, travers de porc.
- Riz à la brésilienne, légumes grillés.

18€ ttc

L'antillais

- Pavé de mahi mahi, pilons de poulet boucanier, lamelles d'encornet géant.
- Riz madras, colombo de légumes.

18€ ttc

Ce tarif comprend la présence d'un cuisinier sur place pour la cuisson, la découpe et l'aide au service buffet, ainsi que 4 sauces, le pain, les assiettes en pulpe biodégradable, les couverts et les serviettes.

Chaque buffet est accompagné de son ambiance musicale et de sa décoration.

N'hésitez pas à consulter toutes les photos des prestations sur le FACEBOOK Fou de Goûts.

Et à faire une demande de devis sur contact@fou-de-gouts.fr