LES BUFFETS

33,00 €

Prix TTC par personne

Buffet italien

Carpaccio de bœuf • Salade de pâtes à l'italienne • Jambon cru • Tomates mozzarella • Millefeuilles de légumes• Tiramisu• Plateau de fromages

33,00 €

Prix TTC par personne

Buffet Méridional

Carpaccio de saumon • Bruschetta pesto et jambon cru • Filet de loup à la provençale • Ratatouille • Plateau de fromage • Tarte tropézienne

33,00 €

Prix TTC par personne

Le buffet fraicheur

Anchoïade et ses légumes croquants • Bonite mi- cuite sauce soja sésame algues wakamé• Tranches de roastbeef et aiguillettes de poulet • Salade de boulgour et quinoa• Plateau de fromages • Salade de fruits frais

Nous vous rappelons qu'un buffet se mange nécessairement assis.
Il faut donc prévoir : tables, chaises, assiettes, couverts...
Nous ne fournissons pas de pain, celui reste à votre charge.

En option

Notre personnel

Sur une base de 1 serveur pour 20 à 30 personnes.

Pour une prestation de 4h00 ou plus sur place.

Nos boissons

12,00 € TTC	Vin AOP Pigoudet première (rouge rosé blanc)
22,80 € TTC	Domaine De Bagnol AOC Cassis (rosé et blanc)
30,00 € TTC	Le champagne « Paul Romain brut exception »
5,00 € TTC	Coca regular, Coca zero - 1L
4,00 € TTC	Jus de fruits - 1L
2,50 € TTC	Bouteille d'eau plate et gazeuse - 1,5L
1,65 € TTC	Eau plate et gazeuse - 0,5L
16,50 € TTC	Thermos de café ou de thé pour 10 personnes

Les desserts de notre pâtissier

Le dessert individuel ou entier (à sélectionner) 5,50€ TTC la part

Number cake 6,60€ TTC la part

Le trianon

Biscuit dacquoise, feuillantine croustillante, mousse chocolat noir, glaçage chocolat noir intense

Le millefeuille

Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille bourbon aromatisée au rhum, glaçage fondant

Le java

Biscuit dacquoise noix de coco, chutney ananas, mousse fruit de la passion, glaçage mangue

L'Opera

Biscuit Joconde, ganache au chocolat et crème au beurre au café

La Tarte aux Framboises

Le castel

Biscuit amande, crème praliné, croustillant amande et noisette

Le saint-honoré

Pâte à choux, crème pâtissière à la vanille de Madagascar, chantilly.

La tarte au citron

Pâte sablée, crème d'amande, crémeux citron

La forêt noire

Biscuit chocolat, noyau amarena, mousse vanille, chantilly, glaçage croquant chocolat noir

La tarte aux citrons

Pâte sablée amande, crème d'amande et crémeux citron

La livraison

Créneau horaire 1 h

20,00 € TTC	Marseille
55,00 € TTC	Aix en Provence
38,50 € TTC	Aubagne
38,50 € TTC	Cassis
44,00 € TTC	La Ciotat
55,00 € TTC	Marignane
38,50 € TTC	Allauch
38,50 € TTC	Plan de Cuques
38,50 € TTC	Hôpital nord

LEBECFIN

TRAITEUR

Vos interlocuteurs privilégiés

Lionel Abdou Chargé de projet

06 21 71 18 90

Jean-Baptiste Berthon Responsable évènementielle

06 27 81 57 40

N’hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement ou modification.
Nous nous adapterons en fonction de votre envie et votre budget...

info@becfin.fr

lionel@becfin.fr