



COOKING4U
STEPHANE REAU

Buffet froid - Midi uniquement

18€HT/pers

50 personnes minimum

Entrée froide

Salade ou tarte ou soupe froide

Gaspacho de courgette et petit pois et menthe fraîche

Tarte printanière au speck

Taboulé de carottes aux agrumes et amandes grillées

Plat froid

Viande ou terrine de poisson ou tarte végétarienne

Epaule de veau sauce tomato et câpres et salade de légumes verts cantonnais

Terrine de merlu et légumes grillés, pistou d'anchois et salade de pommes de terre et oignons nouveaux

Tourte aux asperges et ricotta et salade de mâche et vinaigrette tomate

Dessert

Mousse ou produit laitier ou tarte

Mousse au chocolat façon grand mère

Œuf au lait antillais

Tarte à la rhubarbe meringuée

L'ATELIER DE STEPHANE - 3, CHEMIN DE TARTALOCHE CIDEX 7016 - 31180 ROUFFIAC TOLOSAN

COOKING4U - STEPHANE REAU - +33 (0)6 61 82 22 69 www.cooking4u.fr - contact@cooking4u.fr

EUROL COOKING4U AU CAPITAL DE 52000€ - SIRET 524 631 421 00020 - NAF 5621Z



COOKING4U
STEPHANE REAU

Buffet chaud
25€HT/pers

Entrée froide de saison

Salade ou tarte ou soupe froide

Minestrone glacé à la livèche

Tian d'aubergine et sauce tomate épicée

Salade cœur de frisée, galantine de cochon tiède au poivre vert et sa vinaigrette d'échalote

Plat chaud

Viande ou poisson ou plat végétarien

Poulet Mauricien aux épinards et galette de riz

Filet de lieu poché au lait de coco et fondu de choux et vanille

Gnocchi soufflé à la parisienne et laitue braisée

Dessert

Mousse ou produit laitier ou tarte

Cheesecake au caramel et peanuts butter

Petit pot de crème au chocolat

Tarte à la banane et passion

L'ATELIER DE STEPHANE - 3, CHEMIN DE TARTALOCHE CIDEX 7016 - 31180 ROUFFIAC TOLOSAN

COOKING4U - STEPHANE REAU - +33 1016 61 82 22 69 www.cooking4u.fr - contact@cooking4u.fr

EURL COOKING4U AU CAPITAL DE 52000€ - SIRET 524 631 421 00020 - NAF 5621Z



COOKING4U
STEPHANE REAU

Buffet chaud

35€HT/pers

Entrée chaude de saison

Soupe ou cassolette ou salade

Velouté de butternut, gougère aux olives

Cassolette de la mer sauce Nantua (quenelle et fruits de mer)

Salade rémoulade aux noix et julienne de choux, vinaigrette au citron et gingembre

Plat chaud

Viande ou poisson ou plat végétarien

Quasi de veau rôti, mousserons et sauce vin jaune et pomme écrasée au beurre demi sel et ciboulette

Saumon en croute et beurre blanc et légumes de saison vapeur

Chili végétarien et parmesan

Dessert

Mousse ou produit laitier ou tarte

Tarte à la crème vanillée selon Benoit Castel

Petit pot de crème Earl Grey bergamote et kiwi

Cheesecake à l'orange sauce caramel

L'ATELIER DE STEPHANE - 3, CHEMIN DE TARTALOCHE CIDEX 7016 - 31180 ROUFFIAC TOLOSAN

COOKING4U - STEPHANE REAU - +33 06 61 82 22 69 www.cooking4u.fr - contact@cooking4u.fr

EURL COOKING4U AU CAPITAL DE 52000€ - SIRET 524 631 421 00020 - NAF 562Z



COOKING4U
STEPHANE REAU

Buffet Tea Time
12€HT/pers
40 personnes minimum

Chocolat chaud vanillé maison (Chocolat Callebaut Barry)

Brioche de saint Genix aux pralines roses

Cake à l'orange

Moelleux au chocolat

Gâteau magique citron pavot

Prestations incluses

Le service (1 serveur pour 25 personnes)

Les boissons (Evian et San Pellegrino et café) pour les buffets midi

Egalement jus d'orange, jus de pomme, coca cola pour les buffets Tea Time

Le pain artisanal

Le matériel (nappes buffet en tissu blanc, tumblers et serviettes jetables)

Pour les buffets à 18€ nappage et vaisselle jetable

L'ATELIER DE STEPHANE - 3, CHEMIN DE TARTALOCHE CIDEX 7016 - 31180 ROUFFIAC TOLOSAN

COOKING4U - STEPHANE REAU - +33 056 61 82 22 69 www.cooking4u.fr - contact@cooking4u.fr

EURL COOKING4U AU CAPITAL DE 52000€ - SIRET 524 631 421 00020 - NAF 5621Z