

# Les Délices du Chat

by CAFE DES THERMES

Mariages | Réceptions | Séminaires



## Les Buffets



Café des Thermes - 24 place des Thermes - 65200 Bagnères de Bigorre

05 62 95 33 95 - [cafedesthermes@yahoo.fr](mailto:cafedesthermes@yahoo.fr)

[www.cafedesthermes.fr](http://www.cafedesthermes.fr)

# Buffets

---

## ROMARIN

19 € / personne

### Salades

Riz niçois (riz, tomates, poivrons verts, oignons, olives, thon)

Carottes râpées sauce citron ciboulette

Tomates mozzarella Céréales gourmandes aux légumes du soleil

### Tartes salées

Tarte boudin pommes

Tarte fromages ventrèche

Tarte légumes

### Les viandes froides avec sauces

Echine de porc

Dinde forestière ou charcuterie

Rosbif (100g par personne)

### Fromage des Pyrénées

Brebis/vache

### Desserts

Tartes sucrées

(Mirabelles, abricots, myrtilles, clafoutis cerises)

### Les verrines

Pana cota coulis assortis

Salade de fruits frais individuelles

Cannelés et madeleines maison

# CHEVREFEUILLE

24,50 € / personne

Prêt à manger

## Verrines (3 pièces)

Surimi, mangue, fromage frais, crevette  
Guacamole, fromage frais, saumon fumé  
Dés de mangue, foie gras, pain d'épice

## Tapas (6 pièces par personne)

Mini wrap poulet et saumon (2 pièces)  
Mini bruschetta poivron - mozzarella  
Roulé de chorizo / chèvre  
Mini hamburger confit d'oignon, magret séché  
Chou aux rillettes de saumon

## Canapés assortis (3 pièces par personne)

Poivronade  
Tartare de crabe  
Terrine de porc noir

## Timbales et sandwiches (4 pièces par personne)

Taboulé aux légumes, perles océanes au saumon fumé  
Rosbif en disque, moutarde au miel  
Cubique de boudin de pays, confit d'oignon

## Plateau de fromages de pays et fruits secs

### Desserts

Panna cotta framboise  
Panna cotta mangue  
Tiramisu Nutella  
Salade de fruits  
Mini éclair chocolat / café  
Verrine de spéculoos aux fruits rouges

---

*Les menus proposés sont des suggestions modulables.*

*Nous restons à votre entière disposition pour élaborer avec vous un projet personnalisé.*

### COMMENT COMMANDER

Nos tarifs sont valables pour une commande minimum de 10 personnes par type de cocktail.

### SIMPLE LIVRAISON

Nous assurons nos livraisons dans un créneau d'une heure.

En raison des aléas de transport, nous vous recommandons de prévoir une marge de sécurité dans l'horaire de livraison demandée.

**Montant minimum par commande : 90,00 € HT**



# *A la Carte*

## *Bar à Crudités.....3 € /pers.*

Portion de 250 g idéal pour un convive

Carottes citron ciboulette  
Tomates, dés de fêta  
Concombres sauce bulgare  
Céleri  
Coleslaw (carottes, céleri)

## *Bar à Salades.....3.50 € /pers.*

Portion de 200 g idéal pour un convive

Sud Ouest (pomme de terre, magret fumé, oignons rouge vinaigrette moutarde au miel)  
Riz Niçois (riz, tomates, poivrons, mais, thon, olives)  
Pâtes au Pesto  
Tagliatelles surimi sauce cocktail  
Lentilles aux saucisses strasbourgeoises  
Carottes cumin pois chiche (végétarienne)

## *Assortiments de viandes froides sauces et condiments*

**7.95 € /pers.**

1 part par convives de viandes assorties, dressage en plateau,  
La formule plateau pour 10 pers 60€ (économique)

Rôti de Porc  
Rôti de Boeuf ( 100 g )  
Aiguillettes de Poulet aux épices indiennes

## *Assortiments de charcuteries condiments aux vinaigre*

**3 € /pers.**

1 part par convives  
La formule plateau pour 10 pers 25 € (économique)

Jambon de pays  
Chorizo  
Rosette de Lyon  
Terrine de Porc Noir  
Boudin de pays

## *Plateau de fromage des Pyrénées.....2 € /pers.*

1 part par convive  
Le plateau pour 10 pers 15 € ( économique)

Fromage fermier Vache et Brebis, fruits secs, confiture et confit d oignons .

# Les Extras du Chat

---

*La Paquette de Légumes*.....16 € / 10 pers.

- Bâtonnets de légumes en Dipp's avec sauce fromage blanc aux herbes.  
(courgettes, carottes, radis, choux fleurs en fonction des saisons)

*Assortiments de Verrines Salées*.....35 € / 24 pièces.

- Guacamole, fromage frais et saumon fumé
- Verrine de tartarre de tomate et chiffonnade de Serrano
- Mousse de betterave au thon
- Baltique : surimi, mangue et crevettes

*Assortiments de verrines sucrées*.....35 € / 24 pièces.

- Verrine de Tiramisu au Nutella
- Assortiments de Pana cota multi parfums (mangue, framboise, coco, caramel beurre salé)
- Petit pot de chocolat à l'ancienne
- Verrine de fruits rouges et spéculos

## *Bouquet de fruits*

Fruits de saisons 15 à 20 convives.....45 € /pièces.

## *Bouquet de fruits et bonbons*

Fruits de saisons et bonbons gélifié 20 à 25 convives.....50 à 60 € /pièces.

# Les Délices du Chat

by CAFE DES THERMES

## Buffet enfant

10 €

de 6 ans à 15 ans

Mini bonbon de saucisson  
Mini quiche Club sandwich  
Mini burger mousse de canard  
Mini donut  
Mini crêpe fourrée Nutella  
Bar à bonbons

*Dans le cadre de vos réceptions en prêt à manger nous vous proposons de dédier un menu sur mesure pour vos enfants, un bar a kid peut être joint à cette prestation.*

