



GÉNÉRATEUR DE DIVERTISSEMENT

PRESTATIONS TRAITEURS

AUTOMNE/HIVER 2023-2024



SOLIGNAT - MAZAL

BT-EXPERIENCE.COM



FORMULE CLASSIQUE

**10 BOUCHÉES SALÉES FROIDES + 4 PIÈCES SUCRÉES
PAR PERSONNE, AU CHOIX PARMIS :**

- Mini madeleine fromage 
- Navette de cabillaud, câpres et fines herbes
- Pic Bleu d'Auvergne et poitrine roulée
- Crème de potimarron, éclats de châtaignes 
- Burger, crème Saint Nectaire et jambon cru
- Tartare de veau au satay et cornichons
- Club rilette de canard
- Pic de pounti Auvergnat
- Tartelette de saumon fumé, crème citron vert
- Crumble de lard sur toast de volaille Bourbonnaise
- Petit wok froid de légumes au soja 
- Ecrasé de pomme de terre, fines herbes et fromage frais 
- Wrap de rilette de saumon au yuzu
- Millefeuille magret fumé, mousse de canard au porto sur crostini
- Pompe poire et bleu façon fougasse 

Sont compris dans la formule :

- PLATEAUX DE FROMAGES DE LA RÉGION
- ASSORTIMENT DE DESSERTS DU CHEF

En supplément :

PLATEAU DE CHARCUTERIE
3,45€ HT par personne (3,80€ TTC)



**FRAIS DE LOGISTIQUE POUR UN BUFFET
DE 10 À 15 PERSONNES : 12,50€ HT**

22,72€ HT par personne (25€ TTC)





PETIT BUDGET

**6 PIÈCES SALÉES + 4 PIÈCES SUCRÉES
PAR PERSONNE (MINIMUM 20 PERSONNES) :**

- Quiche aux poireaux
- Pizza
- Pain bagnat mousse de canard
- Brioche aux gratons et brioche au bleu
- Cake aux légumes
- Mini club sandwich au saumon
- Plateau de charcuterie : chiffonnade de jambon, saucisson et pain de campagne tranché

Sont compris dans la formule :






- PLATEAUX DE FROMAGES DE LA RÉGION
- ASSORTIMENT DE DESSERTS DU CHEF

17€ HT par personne (18,70€ TTC)



FORMULE ÉLÉGANCE

10 BOUCHÉES SALÉES FROIDES + 4 PIÈCES SUCRÉES
PAR PERSONNE, AU CHOIX PARMIS :

- Mini madeleine fromage 
- Navette de cabillaud, câpres et fines herbes
- Pic Bleu d'Auvergne et poitrine roulée
- Crème de potimarron, éclats de châtaignes 
- Burger, crème Saint Nectaire et jambon cru
- Tartare de veau au satay et cornichons
- Club rilette de canard et foie gras
- Pic de pounti Auvergnat
- Tartelette de saumon fumé, crème citron vert
- Crumble de lard sur toast de volaille Bourbonnaise
- Petit wok froid de légumes au soja 
- Wrap de rilette de saumon au yuzu
- Millefeuille magret fumé, mousse de canard au porto sur crostini
- Pompe poire et bleu façon fougasse 
- Cuillère de Saint Jacques marinée citron et ciboulette
- Pomme d'Amour de foie gras sur pain d'épices
- Toast de foie gras et pomme granny smith acidulée
- Tartare de bœufs aux caprons, demi œuf de caille et fines herbes
- Ecrasé de pomme de terre, fines herbes et fromage frais 

Sont compris dans la formule :

- PLATEAUX DE FROMAGES DE LA RÉGION
- ASSORTIMENT DE DESSERTS DU CHEF



VEGAN



VÉGÉTARIEN

**FRAIS DE LOGISTIQUE POUR UN BUFFET
DE 10 À 15 PERSONNES : 12,50€ HT
25,90€ HT par personne
(28,50€ TTC)**





FORMULE APÉRITIF



ASSORTIMENT DE 10 BOUCHÉES SALÉES ET 3 BOUCHÉES SUCRÉES PAR PERSONNE (MINIMUM 10 PERSONNES) PAR LE TRAITEUR MAZAL :

- Feuilleté asperges
- Saucisse feuilletée
- Brioche à la poivronnade
- Friand à la viande
- Mini pizzas
- Mini tartelette lorraine
- Croq Mr.
- Roulé au fromage
- Choux mousseline de saumon
- Canapés : saumon fumé/tarama, magret de canard/abricot, oeufs de caille/tomate confite, oeuf de lump/mandarine, bille de chèvre/miel, Concombre/maïs
- Crostinis fromage : chèvre/chutney pomme oignons et St Nectaire chutney figues

Sont compris dans la formule :

Mignardises sucrées : tartelettes aux fruits, Paris/Brest, tartelette crème pâtissière, croustillant chocolat, tarte citron meringué, canelé

21€ HT par personne (23,10€ TTC)

En supplément :

- PLATEAU DE CHARCUTERIE (45€ HT pour 5pers)



FORMULE GOURMANDE



**ASSORTIMENT DE 13 BOUCHÉES SALÉES ET 4 BOUCHÉES SUCRÉES
PAR PERSONNE (MINIMUM 10 PERSONNES) PAR LE TRAITEUR MAZAL :**

- Feuilleté asperges
- Saucisse feuilletée
- Brioche à la poivronnade
- Friand à la viande
- Mini pizzas
- Mini tartelette lorraine
- Croq Mr.
- Roulé au fromage
- Choux mousseline de saumon
- Petits farcis : accras de morue, samossas poulet, rissole de bœuf
- Tartines campagnardes viandes froides et fromages
- Bruschettas jambon d'Auvergne/tomatade/copeaux de Cantal

Sont compris dans la formule :

Mignardises sucrées : tartelettes aux fruits, Paris/Brest, tartelette crème pâtissière, croustillant chocolat, tarte citron meringué, cannelé

En supplément :

- PLATEAU DE CHARCUTERIE (45€ HT pour 5pers)



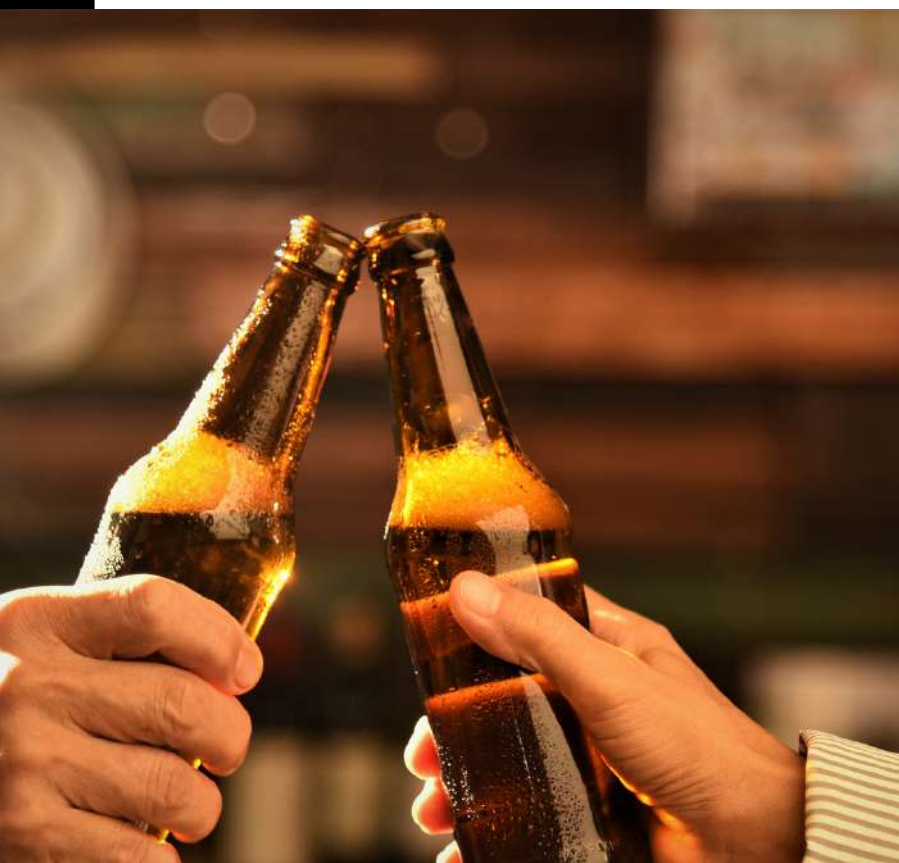
**25,90€ HT par personne
(28,50€ TTC)**

ACCOMPAGNEMENTS

SOFT & ALCOOL



SONT COMPRIS DANS TOUTES
LES FORMULES :
BOISSONS SOFTS : EAU, SIROPS, THÉ, CAFÉ



EN SUPPLÉMENT :
CHAMPAGNE : 30€* HT/BOUTEILLE
ASSORTIMENT DE VINS : 4€* HT/PERS.
BIÈRES : 2,50€* HT/PERS.

*TVA DE 20%

CONTACTEZ-NOUS

POUR TOUTE QUESTION ET DEMANDE DE CLARIFICATION,
NOUS SOMMES DISPONIBLES DU MARDI AU DIMANCHE.

NUMÉROS DE TÉLÉPHONE

Escape Hunt : 09 83 59 60 90

Virtual Room : 04 73 92 19 50

SENSAS : 09 75 46 19 50

Quiz Room : 04 73 26 35 54

Battle Laser : 04 73 74 00 67

ADRESSE E-MAIL

manager@bt-experience.com

SITE INTERNET

bt-experience.com

