



**GÉNÉRATEUR DE DIVERTISSEMENT**

# **PRESTATIONS TRAITEURS**

**AUTOMNE - HIVER 2024  
SOLIGNAT - DUCHER**

**BT-EXPERIENCE.COM**



# FORMULE CLASSIQUE

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

- Millefeuille de saumon, betterave rouge et épices
- Cannelé aux lardons, cœur de St-Nectaire
- Mini Madelaine au cumin et hareng fumé
- Coppa et pruneau farci au bleu d'Auvergne
- Cappuccino de potiron, crème de châtaigne 
- Sucette de Cantal façon mendiant, graines de courges et raisin secs 
- Mini pomme de terre au Bleu d'Auvergne et noix 
- Pompe aux gratons
- Verrine de mousse de Cantal, gressin aux fruits secs et lardons
- Navette de rillettes de saumon, éclats de pistache
- Sauté de légumes de saison au vinaigre et sésames grillés 
- Pic de pounti
- Choux au boudin noir et pomme caramélisée

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**

**23,54€ HT par personne (25,90€ 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

**18,09€ HT par personne (19,90€ TTC)**



# FORMULE ÉLÉGANCE

10 BOUCHÉES SALÉES FROIDES + 4 PIÈCES SUCRÉES

PAR PERSONNE, AU CHOIX PARMIS :

- Millefeuille de saumon, betterave rouge et épices
- Mini Madelaine au cumin et hareng fumé
- Cappuccino de potiron, crème de châtaigne 
- Sucette de Cantal façon mendiant, graines de courges et raisin secs 
- Mini pomme de terre au Bleu d'Auvergne et noix 
- Verrine de mousse de Cantal, gressin aux fruits secs et lardons
- Navette de rillettes de saumon, éclats de pistache 
- Sauté de légumes de saison au vinaigre et sésames grillés 
- Choux au boudin noir et pomme caramélisée
- Toast de poulet du Bourbonnais, crismi au lard des Combrailles
- Tartelette cœur oignons confit et mousse de foie gras
- Tartare de saumon mi cuit fumé, perle de fruits
- Maki de bar et coriandre, crème de wasabi
- Tartare de dorade agrumes et mousse citronnée
- Verrine de thon mi-cuit mariné au soja et sésames sur salade d'algues
- Toast de foie gras, compotée de pommes caramélisées et noisettes
- Houmous, gressins au sésame grillé 

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  
27,18€ HT par personne  
(29,90€ TTC)





# TRAITEUR DUCHER



## ASSORTIMENT DE 8 PIÈCES SALÉES CHOISIS PAR LE TRAITEUR (AU GRÉ DES SAISONS)

- Crémeux de homard & légumes confits
- Crumble de courgettes et parmesan
- Brochette tomate et Mozzarella marinée
- Rolls de saumon fumé & crème d'herbes
- Crémeux au bleu d'Auvergne, noix et raisins
- Carpaccio de bœuf au sésame & cacahuète
- Club polaire au foie gras & rillettes de canard
- Shotter d'asperges vertes & espuma aux morilles
- Royal d'asperge & crème de morilles
- Crabe cake & jus Bloody Mary
- Tartelette façons pissaladière
- Mini bagnet au poulet tandoori
- Mini burger au foie gras
- Panna cotta de homard
- Verrine guacamole & chèvre frais
- Ceviche de cabillaud & citron yuzu

### Sont compris dans la formule :

- CHARCUTERIE FINE ET FROMAGES AFFINÉS
- ASSORTIMENT DE DESSERTS DU CHEF

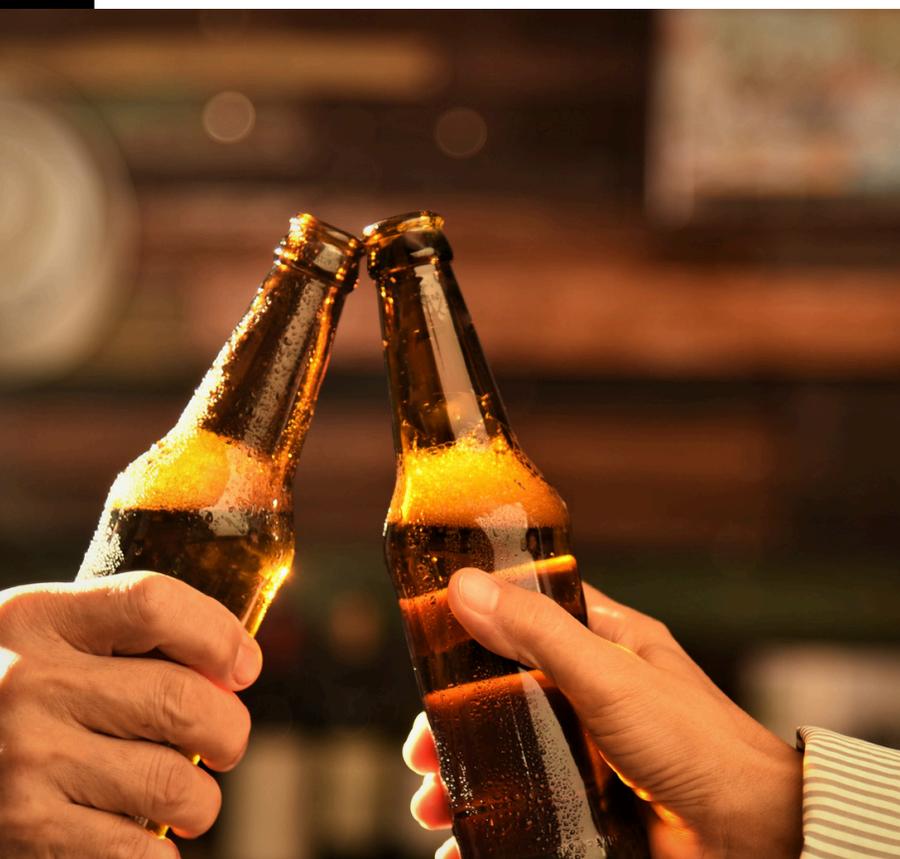
**26€ HT par personne (28,60€ TTC)**

# ACCOMPAGNEMENTS

## SOFT & ALCOOL



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



EN SUPPLÉMENT :  
**CHAMPAGNE : 30€\* HT/BOUTEILLE.**  
**VIN (ROUGE OU BLANC) : 19€\* HT/BOUTEILLE.**  
**BIÈRES : 2,50€\* HT/BOUTEILLE.**

\*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](mailto:manager@bt-experience.com)

## SITE INTERNET

[bt-experience.com](http://bt-experience.com)

