



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

SITE INTERNET

bt-experience.com

