



GÉNÉRATEUR DE DIVERTISSEMENT

PRESTATIONS TRAITEURS

AUTOMNE/HIVER 2025
SOLIGNAT - DUCHER

BT-EXPERIENCE.COM



FORMULE CLASSIQUE

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

- 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**

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 PARMİ :

- 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 
- 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

Sont compris dans la formule :

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



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)

- Crèmeux de homard & légumes confits
- Crumble de courgettes et parmesan
- Brochette tomate et Mozzarella marinée
- Rolls de saumon fumé & crème d'herbes
- Crèmeux 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

