

BY GUEST

TRAITEUR - SAISON 2024

By Guest vous propose une sélection de créations **salées et sucrées** réalisées par l'**équipe By Guest**, uniquement sur commande **48h** avant votre évènement.

Nos créations sont réalisées à partir de **produits frais et de saison**, sélectionnés avec soin auprès de nos producteurs par nos chefs cuisiniers et chef pâtissier.

By Guest vous accompagne pour vos évènements mariage, baptême, anniversaire, pique nique ...

Pour vos évènements de **plus de 30 personnes**, nous pouvons vous proposer un buffet personnalisé et adaptée à vos besoins.

Demandez un devis auprès de notre Cheffe Cora-Lisa au 06.74.21.23.35



LE BRUNCH - 30.00 € / personne

Salade de pâtes - Mini penne, mozzarella, pesto de basilic, tomates cerise et pignons de pin

Focaccia crème d'olives, pesto, tomate confites

Bagel saumon fumé maison

Club sandwich poulet-bacon

Vitello tonnato, câpres à queues et chips de pain

Plateau de fromages locaux et de Bernard Mure-Ravaud, MOF Fromager

Cookies et brownies maison

Plateau de fruits frais

Cakes sucrés maison (Citron ET/OU Chocolat-Noisettes)

COMPOSEZ VOTRE BUFFET EN CHOISSISSANT NOS PLATEAUX

LES PLATEAUX

Brunch, apéritifs, minis burgers, charcuterie,
fromage et créations sucrées

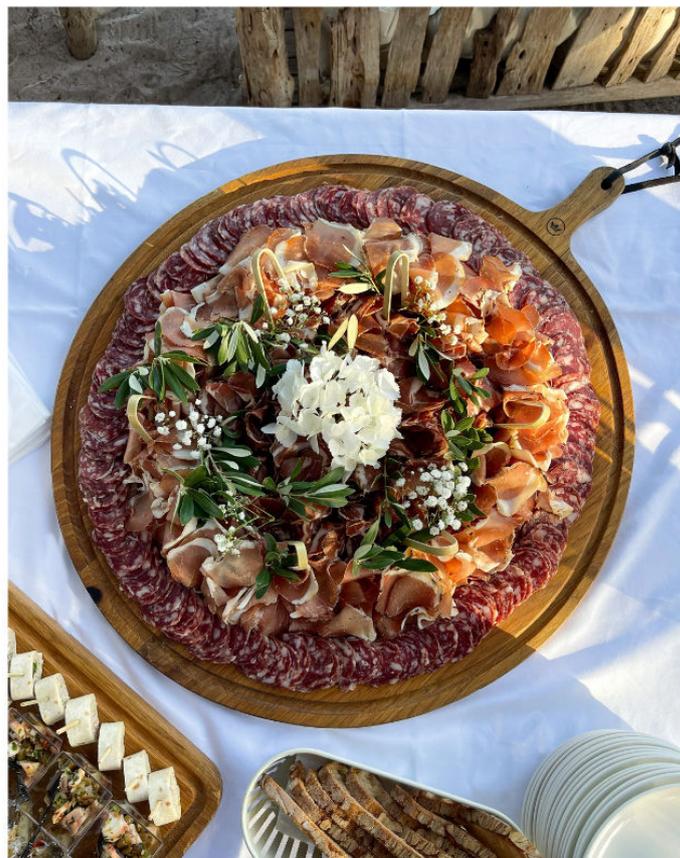
À COMMANDER AU **04 95 76 87 24**

LE PLATEAU DE CHARCUTERIE

8,00 € - Les 100 grammes

Coppa - Lonzu - Saucisson

Par Dumé Cesari, éleveur et producteur de
charcuterie à Cozzano



LE PLATEAU DE FROMAGES

8,00 € - Les 100 grammes

Sélection de fromages de nos producteurs
locaux et de notre affineur Bernard Mure-
Ravaud (Meilleur Ouvrier de France) de la
fromagerie des Alpes.

COMPOSEZ VOTRE BUFFET EN CHOISSANT NOS PLATEAUX

LE PLATEAU FRAICHEUR

20,00 €

Crudités (betteraves choïga, carottes de couleurs, tomates cerises, concombres, radis selon arrivage)

Sauce blanche aux herbes, sauce cocktail

Tapenade d'olive verte ou noire

Focaccia olives et thym



LE PLATEAU MINIS BURGERS

48.00 € - 20 pièces

Pain buns, gambas, chou chinois, carottes, sucrine

Pain buns, boeuf haché, cheddar, sauce cocktail

Pain buns, boeuf haché, poitrine de porc fumé, baviera, sauce barbecue

Pain pita, légumes confits, tomme Corse, sauce blanche aux herbes

Pain pita pulled pork, sauce barbecue, cochon effiloché cuisson 8h



COMPOSEZ VOTRE BUFFET EN CHOISSISSANT NOS PLATEAUX

LE PLATEAU CLASSIQUE 32.00 € - 20 pièces

Pain pita, houmous, antipasti courgettes, aubergines et poivrons grillées

Pain bagnat, thon au naturel, mayonnaise maison, oeuf dur, tomates

Focaccia, jambon de Cozzano, tomates confites et vieux parmesan

Finger mortadelle, pistache, crème d'olives

Pain buns, volaille fermière, mayonnaise béarnaise



LE PLATEAU GOURMET 44.00 € - 20 pièces

Pain pita, chair d'araignée de Bonifacio, mayonnaise maison, légumes croquants

Blinis maison, coeur de saumon fumé maison, sauce blanche aux herbes, radis rose

Mérou de Bonifacio en ceviche, sauce shimishuri, croustillant wasabi (épicé)

Carpaccio de boeuf fumé au bois de hêtre, anchoïade et vieux parmesan

Finger jambon truffé, beurre aux herbes