



GÉNÉRATEUR DE DIVERTISSEMENT

PRESTATIONS TRAITEURS

**AUTOMNE-HIVER 2025
SOLIGNAT - CRÉATION GOURMANDE**

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 rillettes 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 rillettes 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)





FORMULE APÉRITIF



**6 BOUCHÉES SALÉES ET 2 BOUCHÉES SUCRÉES PAR PERSONNE
PAR LE TRAITEUR CRÉATION GOURMANDE :**

17€ HT par personne (18,70€ TTC)

FORMULE GOURMANDE

**12 BOUCHÉES SALÉES ET 4 BOUCHÉES SUCRÉES PAR PERSONNE
PAR LE TRAITEUR CRÉATION GOURMANDE :**

26,50€ HT par personne (29,15€ TTC)

METS SALÉS ET SUCRÉS À CHOISIR SUR LES PAGES SUIVANTES

En supplément :

- PLATEAU DE CHARCUTERIE : 5,69€ HT par pers.
- PLATEAU DE FROMAGE : 5,69€ HT par pers.
- PLATEAU DE LÉGUMES : 5,69€ HT par pers.

METS SALÉS À CHOISIR DANS LA LISTE SUIVANTE :

- Tartelette tartare de boeuf et yuzu
- Comme un tatin de saucisse du Cantal et confit d'oignon doux
- Wrap de volaille à l'oriental houmous et noix de cajou
- Crème de petit pois et syphon lard des Combrailles
- Mini burger sésame, veau et mayonnaise fraîche moutarde de Charroux
- Mini choux et truite fumé Bio
- Verrine de houmous et magret fumé Limagne aux épices TEXMEX
- Wrap de truite gravelax et Fourme d'Ambert juste fondante
- Saint-Jacques aux légumes et artichauts en tapenade
- Mini club de volaille au pesto et gouda
- Snickers de foie gras mi cuit et pécanes grillé, une crème de balsamique
- Crème d'asperge verte, crumble de parmesan et kumbawa
- Comme une pince de carotte et petit pois frais
- L'esprit de la crevette cocktail en 1 cuillère
- Mini club au saumon fumé et olive noire
- Millefeuille de coppa et emmental. Eau de cornichon
- Macaron haricot rouge juste épicé
- Cornet croustillant de crémeux langoustines et oeufs de truite fumé
- Choux crème de chèvre olives noires et miel d'Auvergne
- Tartare de veau Bourbonnais noisettes et foie gras, crumble salé et herbes fraîches
- Guacamole juste relevé, tourteau et curry
- Dos de saumon mariné aux herbes folles, pulpe de poivron doux
- Macaron chocolat foie gras, poivre de Zanzibar
- Macaron truffe blanc et sel croquant
- Gourde magique de velouté du moment
- Mini pain brioché, magret fumé domaine de Limagne et foie gras, confit d'oignons comme un chutney
- Paris Brest saumon et kumbawa
- Bodegas de pulpe de champignons grillés et mousserons à l'huile de noisettes
- Comme un achard de légumes au piment d'Espelette



METS SUCRÉS À CHOISIR DANS LA LISTE SUIVANTE :

Les tartelettes

- Tartelette pistache, crème, fleur d'oranger
- Tartelette, chocakara (cacahouète, caramel mou, ganache, chocolat lait,)
- Tartelette, chocolat pop, sarrasin,
- Tartelette, citron bergamote, meringuée
- Tartelette praline rose
- Tartelette, after Hight
- Tartelette caramel, beurre salé
- Tartelette, chocolat agrumes, ganache, montée, poivre, Timut.
- Tartelette Amandine, aux fruits du moment

(framboise-pistache, myrtille-amande, poire-datte, pomme-cannelle, abricot-pistache)

- Tartelette crémeuse aux fruits du moment, crème pâtissière, fruits de saison

Les verrines

- Cheesecake citron vert myrtille
- Panna Cotta vanille, coulis fruit du moment
- Trifle Litchi rose (meringue, litchi, crème montée, eau de rose)
- Compotée, abricot romarin, sablé breton
- Irish coffee à ma façon (Pannacotta Café chantilly au baileys)
- Granola banane flambée (granola, banane caramélisée flambée, fromage blanc)
- Tiramisu Speculos fraises
- Mont Blanc à la Myrtille
- Crémeux ananas mojito
- Riz au lait mangue, coco rapée / riz au lait façon, grand-mère
- Tartare de fraise, pesto de menthe
- Baba au vieux rhum, fruits exotiques

Les choux

- Tiramichou
- Chou sésame noir framboise
- Chou noisette/pistache lover (crème de noisette/pistache, praliné noisette/pistache noisette caramélisée/ pistache)
- Chou ganache montée choco et son coeur coulant (coulis de fruit/caramel/praliné...)

Les rolls

- Rolls de crêpes pommes caramel
- Rolls sarrasin chocolat orange confite

Les autres

- Sablé breton, crémeux pistache, framboise fraîche
- Cake huile d'olive, crémeux citron basilic
- Financier pistache griotte
- Macaron
- Rocher coco
- Moelleux chocolat noisette
- Cannelés
- Clafoutis cerise
- Pizza banane choco coco rapée
- Cornet forêt noire
- Carrot cake sans gluten
- Brochette de fruit de saison
- Pavlova aux fruits de saison

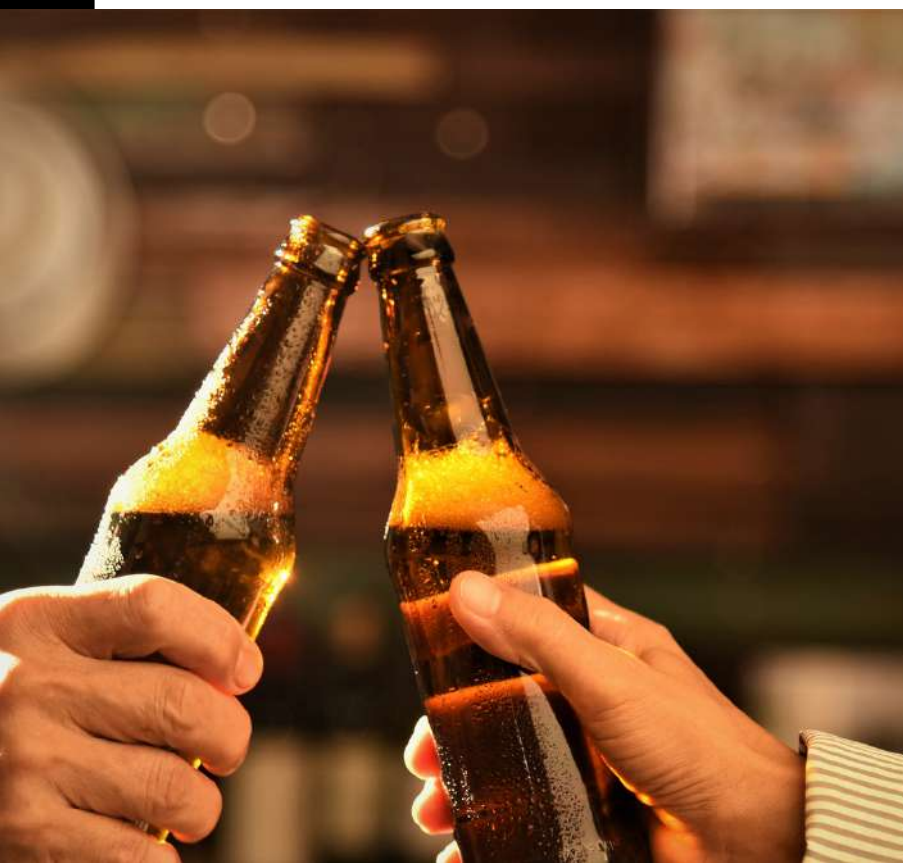


ACCOMPAGNEMENTS

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

Virtual Room : 04 73 92 19 50

SENSAS : 09 75 46 19 50

Quiz Room : 04 73 26 35 54

ADRESSE E-MAIL

manager@bt-experience.com

SITE INTERNET

bt-experience.com

