

BUFFETS 2024-2025





ITALIEN

30,00HT/Pers

*Antipasti de légumes grillés
Mini Penne, aubergines rôties, tomates
poêlées & pignon de pin*

*Vitello Tonato & sauce César
Suprême de poulet fermier grillé à l'origan
Focaccia tomate Mozzarella & basilic*

*Assortiment de charcuterie fine
Fromages italiens*

*Panna Cotta & coulis de fruits
Tiramisu
Tarte au citron basilic & éclats de
meringue*

Version Finger Food 34,00 HT



LIBANAIS

32,00HT/Pers

*Houmous de pois chiche
Caviar d'aubergines & perle de grenade
Taboulé à la libanaise
Fattouch
Pain Libanais*

*Pita chawarma au poulet
Samboussik à la viande
Kebbeh au pignon de pin
Samboussik au fromage
Pita Falafel*

*Panna Cotta miel & pistaches
Baklavas
Fruits de saison*

Version Finger Food 34,00 HT



VEGGIE

30,00HT/ Pers

*Quino Bio tomate Feta concombre pousse
d'épinard & perles de Grenade*

Salade très verte , parmesan & noisette

Salade de crudités & Falafel

Quiche aux légumes

Tatin d'aubergines et tomates confites

Club crudités

Plateau de fromage & pains tranchés

*Moelleux chocolat framboise(vegan & sans
gluten)*

Fontainebleau aux fruits

Tarte au noix de Pecan

* La composition de nos buffets varie en fonction des fruits & légumes de saison



34,00HT/Pers

FINGER FOOD

Les salades en timbales

Orzo pointes d'asperges vertes pesto verde & amandes effilées

Salade très verte aux gambas et piment d'Espelette

Les Petites assiettes

Gravax de saumon pommes Grenailles crème à l'aneth

Tigre qui pleure au Bœuf mariné & salade Thai

Les Pains

Focaccia au romarin filet de poulet avocat & roquette

Petit pain Brioché au saumon Fumé Bio

Club crudités

Les brochettes

Antipasti

Volaille à l'italienne

Les ardoises

Fromage en lamelle

Pains tranchés

Les desserts en mini

Tartelette aux fruits de saison

Fondant au chocolat « Sam Pepper »

Financier dôme Citron

Mini Tropicane



FINGER FOOD

39,00HT/Pers

(avec mini plat chaud)

Les salades en timbales

*Orzo pointes d'asperges vertes pesto verde & amandes effilées
Salade très verte aux gambas et piment d'Espelette*

Les Petites assiettes

*Gravala de saumon pommes Grenailles crème à l'aneth
Tigre qui pleure au Bœuf mariné & salade Thai*

Les Pains

*Focaccia au romarin filet de poulet avocat & roquette
Petit pain Brioché au saumon Fumé Bio
Club crudités*

Les brochettes

*Antipasti
Volaille à l'italienne*

Mini Plat chaud en Epicéa

Ravioles aux cèpes sauce à la truffe

Les ardoises

*Fromage en lamelle
Pains tranchés*

Les desserts en mini

*Tartelette aux fruits de saison
Fondant au chocolat « Sam Pepper »
Financier dôme Citron
Mini Tropézienne*

*La composition de nos buffets varie en fonction des fruits & légumes de saison



FINGER FOOD ASIATIQUE

36,00HT/Pers

Les salades en timbales
Noodle aux crevettes & Coriandre
Salade Thaï soja croquant , champignons & Cacahuètes

Les Petites assiettes
Carpaccio de Boeuf à la Vietnamienne
Riz Vinaigré ,Tataki de thon aux deux sésames & Wakamé

6 pièces par personne
Nems aux poulet & légumes
Gyoza aux légumes
Gyoza aux crevettes

A partager
Edamame

Les desserts en mini
Pana cotta mange et coco
Sablé au Sésame
Financier au thé vert
Salade fruits exotiques



SSD

Salade Sandwiches & Dessert

22,00HT/pers

Les salades en petites Timbales

Mini Penne Tomate mozzarella

Salade César au poulet & Graines

Quinoa Bio aux légumes de Saison & mimosa de Feta & Cranberries

Les Pains en mini

Club crudités

Petit pain Brioché saumon fumé bio Concombre

Wrap dinde fumée & coleslaw

Les Mini desserts

Moelleux au chocolat

New York Cheesecake & coulis de fruits

Tarte aux fruits



BISTROT

29,00HT/pers

*Assortiment de crudités & sauce fromage blanc
Assortiment de feuilletés (Tapenade, Zaatar, sésame)*

Salade de Mesclun, noisette & graine de courge

Les Ardoises

*Assortiment de chiffonnade de charcuterie
Fromage affinés
(Sainte Maure, Comté, Brie de Meaux, Pont Levesque,
tête de Moine, ... Fruits secs, noix, beurre...)*

*Assortiment de Pains tranchés
(Céréales, Seigle, figues et noix, campagne ,baguettes*

*Gâteau au chocolat « Grand-mère »
Crumble Pomme Poire
Paris Brest*



AFTER WORK

21,00HT/pers

*Assortiment de crudités & sauce fromage blanc
Assortiment de feuilletés (Tapenade, Zaatar, sésame)*

Les Ardoises

Assortiment de chiffonnade de charcuterie

Fromage affinés

(Sainte Maure, Comté, Brie de Meaux, Pont Levesque, tête de Moine, ... Fruits secs, noix, beurre...)

Assortiment de Pains tranchés

(Céréales, Seigle, figues et noix, campagne, baguettes)

*La composition de nos buffets varie en fonction des fruits & légumes de saison



*Emballage écoresponsables 1,50 HT €/pers
Livraison Paris 40,00 HT € Autre prix sur demande*

Commandez vos buffets 48h00 avant :

Par téléphone au 01 55 90 16 12

Par email contact@sampepper.com

Pour les commandes dernière Minute, nous consulter.