



by

panasia

BUFFET 2023

BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA



50 Rue des Chardonnerets
93290 Tremblay en France



01 71 85 86 18



<http://www.baronlouis.fr>

Baron Louis by Panasia est un traiteur qui crée des recettes originales pour vous proposer une cuisine gourmande et raffinée, et des services de haute qualité. Muni de notre agrément sanitaire, notre cuisine centrale est entièrement équipée et nous nous conformons strictement aux normes les plus élevées d'hygiène.

Nous cadrons ensemble vos besoins pour composer le menu le plus adapté à vos attentes et créer la prestation sur mesure pour votre événement : Buffet froid, pause thé et café, cocktail, plateaux repas, réunion de travail, salon et séminaire, team building, mariage, festival et repas familial gastronomiques, etc.

Nos menus sont également personnalisables et nos créations cocktail déclinables en animations culinaires pour donner vie à vos événements.

Devis sur mesure et à la demande.
à partir de 24,90€ HT par personne

*Pour plus de détails,
veuillez contacter le service client*



ENTRÉES FROIDES



Salade de poulet ou crevettes aux fruits frais

Salade de bœuf Thaï

**Légumes croquants printaniers
(racine de lotus, céleri, champignons noirs)**

**Plateau de variétés mijotées
(œuf, tofu, bœuf, langue de bœuf, oreille de porc)**

Salade de céleri et tofu parfumé

Poulet pimenté façon sichuanaise

ENTRÉES CHAUDES

Raviolis au porc ou au poulet

Nem au poulet, aux crevettes

Tempura crevette

Boulette de poulet



PLATS CHAUDS

Nouilles sautées (option : boulette de poulet / bœuf)

Vermicelles sautés aux fruits de mer

Riz sauté cantonnais (option : saumon)

Bœuf sauté au basilic

Bœuf mijoté aux 5 épices

Travers de porc caramélisé

Crevettes à la sauce piquante

Poulet frit sauté au piment

Poulet / porc aux ananas

Crevettes/ saumon au sel et poivre

Tofu façon Mapo

Légumes printaniers sautés

Brocolis sautés avec champignons noirs

Choux chinois sautés aux champignons parfumés



PIÈCES SUCRÉES

Tiramisu matcha

Tartelettes aux fruits frais

Tapioca coco mangue