



COEUR DE VOLCAN,

Les Produits d'Auvergne comme on les aime



Votre

SERVICE BUFFET

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONSULTER POUR COMPOSER ENSEMBLE VOS BUFFETS :

Christian Grangeon, gérant: 06.86.00.61.29

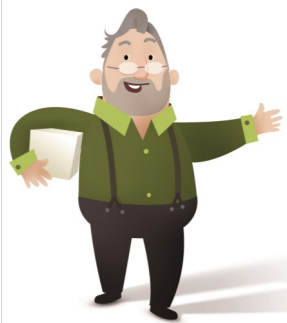
Clémence Moulinou, commerciale : 06.71.30.33.70

Une seule adresse mail : coeurdevolcan@orange.fr

Notre site : www.coeurdevolcan.fr



NOS PROPOSITIONS



A l'occasion de vos séminaires, soirées ou réunions,
Cœur de Volcan vous livre
un **buffet dégustation**
de produits auvergnats, salé ou sucré.

Buffet Auvergnat : Salaisons panachées de Monsieur Pichon (Raucoules 43),
Terrines variées de la Ferme Farjaud (Saint-Gérand le Puy, 03) et pain.
A partir de 7 € TTC par personne

Buffet Bougnat : Une version plus garnie avec en plus, sablés apéritifs
au Bleu d'Auvergne et au Cantal, Apér'ails et champignons en pickles de chez Bordes.
A partir de 11 € TTC par personne

Assortiment de fromages : Saint-Nectaire, Cantal, Fourme d'Ambert ou
Fourme du Velay, sélectionnés avec amour.
A partir de 3 € TTC par personne

Assortiment Margaridou : Buffet sucré, pour vos pauses café, ou terminer votre
buffet. Pain d'épices artisanaux, croquants d'Auvergne panachés,
ou dégustation de confitures et brioche boulangère.
A partir de 3 € TTC par personne

Option boissons sans alcool : Jus de pomme de Valérie Verdier,
Chateldon, Volvic en bouteille en verre et infusions...
A partir de 3 € TTC par personne

Option boissons avec ou sans : Vin Côtes d'Auvergne AOC,
et boissons sans alcool.
A partir de 6.50 € TTC par personne.

Ces tarifs sont indicatifs, et s'entendent sans service. Ils varieront en fonction du
nombre de participants, de la quantité voulue, de votre besoin en verrerie et de votre
souhait d'être servis par nos soins ou non.

*Pour toutes les grandes ou petites occasions,
CŒUR DE VOLCAN, la solution locale et conviviale*