



LES 3  
SENS  
*by gregory norris*

[Si ces offres vous intéressent, veuillez contacter directement le traiteur 3 Sens](#)

## Packages Séminaires

**Service :** 38.- frs de l'heure par serveur.

### Petits Déjeuners :

**Le Classique :**  
**14.-frs +TVA**

- Choix de Viennoiseries (3 sortes).
- Thés, Cafés.
- Jus de Fruits, Minérales.

**Le Deluxe :**  
**20.-frs +TVA**

- Choix de Viennoiseries (5 sortes).
- Salade de Fruits Fraîche de Saison.
- Choix de Petits Sandwichs.
- Thés, Cafés.
- Jus de Fruits Frais, Minérales.

### Repas de Midi :

**La Lunch box :**  
16.-frs +TVA

Assortiment de Petits Sandwichs, Salade de Saison, Dessert, Bouteille d'Eau.

**Le Buffet Classique :** 28.-frs+TVA par personne (voir annexe).

**Le Cocktail Dînatoire de Midi Simple:** 32.-frs+TVA par personne (voir annexe).

**Le Cocktail Dînatoire de Midi Deluxe :** 42.-frs+TVA par personne (voir annexe).

### La Pause de l'Après-Midi :

**Classique :**  
14.-frs+TVA

- Assortiment de Biscuits et Cakes.
- Thé, Café.

**Deluxe :**  
20.-frs+TVA

- Assortiment de Biscuits et Cakes.
- Jus de Fruits, Thé, Café, Minérales, Salade de Fruits Fraîche.

### Les Packages Journée Complète :

Buffet Classique : avec service, pause matin, repas de midi, pause après-midi. 65.- par personne+TVA

Cocktail Simple: avec service, pause matin, repas de midi, pause après-midi. 75.- par personne+TVA

Cocktail Deluxe: avec service, pause matin, repas de midi, pause après-midi. 85.- par personne+TVA



Si ces offres vous intéressent, veuillez contacter directement le traiteur 3 Sens

## **Cocktail Dînatoire Simple**

### **Le Froid**

Les Flûtes et Feuilletés Maison

Les Mini Sandwiches Assortis

La Verrine Poulet Thai

La Verrine Cocktail de Crevettes

La Verrine Mousseline au Saumon Fumé

La Verrine Végétarienne

\*\*\*\*\*

### **Le Chaud**

Satay de Poulet, Sauce Cacahuètes

Le Mini Croissant au Jambon Maison

\*\*\*\*\*

### **Les Desserts**

Le Mini Moelleux

Le Macaron

La Poire Tatin

Le Crumble de Saison

\*\*\*\*\*



Si ces offres vous intéressent, veuillez contacter directement le traiteur 3 Sens

## *Cocktail Dînatoire Deluxe*

### Le Froid

Les Flûtes et Feuilletés Maison

Les Mini Croissants au Jambon

Les Mini Sandwiches Assortis

La Verrine Orientale

La Verrine Poulet Thai

La Verrine Cocktail de Crevettes

La Verrine Mousseline et Saumon Fumé

La Verrine Végétarienne

\*\*\*\*\*

### Le Chaud

Les Satay de Poulet et Crevettes Sauce Orange et Chimichurri

Les Petits Cheeseburgers (Option Végétarienne)

La Raviole de Champignons à la Truffe et Parmesan en Verrine

\*\*\*\*\*

### Les Desserts

Le Mini Moelleux

Le Macaron

Mousse de Saison

Crumble de Saison

Tiramisu

Salade de Fruits Exotiques

\*\*\*\*\*

## Business lunch Printemps-Eté

### Salade Composée de Saison à Choix

**La Salade d'Été**, Melon, Coppa, Chèvre, Tomates Cherry.

**La Cobb Salade**, Lardons, Oeufs, Tomate, Avocat.

**La Salade d'Épinards**, Tomate, Chèvre, Amandes Grillées.

**La Salade d'Endive**, Pomme, Pécan, Gruyère.

**Salade Asiatique**, Mangue, Mandarine, Mange-Tout, Oignons Verts.

**Salade Caesar**, Carottes, Parmesan, Tomate, Croûtons.

**La Chop Chop Salade**, Iceberg, Légumes Grillés, Basilic.

### Plat Principal à Choix

(Accompagnés de Légumes et Céréales de Saison)

#### Les Viandes

Brochette de Poulet, Sauce Satay.

Poulet Rôti au Romarin.

Spare Ribs Sauce BBQ.

Gnocchis au Poulet Grillé et Tomates.

Le Poulet au Vin Rouge.

Rôti Haché de Bœuf, Sauce Echalote.

Chili Con Carne, Guacamole, Salsa Mexicaine.

Scallopine de Dinde au Citron.

Canard Laqué à l'Orange Sanguine.

#### Les Poissons

Saumon Grillé, Sauce Câpre Citron.

Espadon Grillé, Sauce Vierge Basilic.

Couscous de Crevettes, Harissa Maison.

Penne aux Crevettes aux Saveurs de Printemps.

#### Végétarien

Ravioles de Champignons, Sauce Truffe.

La Lasagne Végétarienne.

Le Chili Con Carne Végétarien.

Assortiment de Quiches Végétariennes.

### Dessert Maison à Choix

Mousse Citron-Citron Vert

Crème Brûlée de Saison

Salade d'Ananas et Basilic

Tarte aux Poires

Tarte aux Abricots

Bavarois Vanille

Tiramisu

Eclair à la Vanille

Mini Fondant Chocolat et son Macaron

Salade de Fruits Exotiques

Tarte aux Pommes

Mousse au Toblerone

Gâteau au Chocolat

Tarte au Citron

## Business lunch Automne Hiver

### Salade Composée de Saison à Choix

**La Salade d'Hiver**, Rampon, Gruyère, Oeuf, Pomme.

**La Cobb Salade**, Lardons, Oeuf, Tomate, Avocat.

**La Salade d'Épinards**, Tomate, Chèvre, Amandes Grillées.

**La Salade d'Endive**, Poulet Curry, Pécan, Orange Moro.

**Salade Asiatique**, Mangue, Mandarine, Oignons Verts.

**Salade Caesar**, Carottes, Parmesan, Tomate, Croûtons.

**La Salade aux Grenades**, Petits Pois, Quinoa, Graines de Tournesol.

### Plat Principal à Choix

**(Accompagnés de Légumes et Féculents de Saison)**

#### Les Viandes

Satay de Poulet, Sauce Cacahuètes.

Steak Haché de Boeuf, Sauce Poivre.

Spare Ribs Sauce BBQ.

Gnocchis au Poulet Grillé et Pesto Tomates.

L'Émincé de Poulet au Curry Coco.

Rôti Haché de Bœuf, Sauce Champignons.

Chili Con Carne, Guacamole, Salsa Mexicaine.

Scallopine de Dinde au Marsala.

Canard Laqué aux Epices.

#### Les Poissons

Saumon Grillé, Sauce Japonaise.

Daurade Grillée, Sauce Vierge Basilic.

Couscous de Crevettes, Harissa Maison.

Nouilles Soba aux Crevettes Sautées.

#### Végétarien

Ravioles de Champignons et Morilles.

La Lasagne Végétarienne.

Le Chili Con Carne Végétarien.

Cannelloni aux Épinards et Ricotta.

### Dessert à Choix

Mousse Marrons

Salade d'Ananas et Basilic

Crumble aux Poires

Crumble aux Cerises

Bavarois Vanille

Tiramisu

Mini Fondant Chocolat et son Macaron

Salade de Fruits Exotiques

Tarte aux Pommes

Mousse au Chocolat Noir

Gâteau au Chocolat

Tarte au Citron