**ARAMARK – OTAN**

 **Attn : STEPHAN VERHAEGEN**

 **Executive Chef**

 Bruxelles, le 21 févr. 19

Chef bonjour,

En réponse à votre mail, je vous prie de trouver ci-dessous ma proposition pour un buffet froid et chaud, dans le courant du mois de mars, pour une délégation israélienne.

Nombre estimé d’invités : 60 personnes

Buffet froid

* Saumon fumé extra doux
* Saumon en belle vue
* Boulettes de poisson à l’orientale
* Poisson pané
* Mini Keftas
* Bâtonnets de shnitzel
* Escalopes de poulet grillés, mesclun et balsamique
* Salade d’œuf tswibele
* Haricot vert, noisette grillées, zeste d’orange, huile de noix
* Légumes antipasti : aubergine, courgette, tomates
* Salade pomme de terre, jeunes oignons, olives
* Caviar d’aubergine
* Aubergines vinaigrette
* Tchakchouka
* Houmous
* Salade israélienne
* Carottes râpées et raisins secs
* Betteraves à la coriandre fraiche
* Salade de roquette, noix, avocats, huile de noix

Buffet chaud

* Tajine de poulet aux olives et citrons confits
* Riz pilaf
* Haricot extra fin tomatés
* Sauté d’agneau aux pruneaux et abricots secs
* Pomme de terre sautées aux herbes
* Plateau de fruits frais
* Variété de mignardises

Je peux éventuellement livrer de la porcelaine et couverts

Bien cordialement.