

Buffets

Nos buffets se dégustent froids ou chauds et sont composés de deux entrées, de deux plats, de fromages et de deux desserts. Ils sont accompagnés de 2 petits pains par personne et de condiments.



Sélection à 23.64 € ht/pers (soit 26.00 € ttc/pers)

Buffet L'écrasé

Terrine de noix de saint jacques et ses condiments
Salade de perle au saumon fumé
Roti de bœuf en chiffonnade
Filet de poisson blanc mariné Thym citron
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et ciboulette
Fagot de haricot vert
Plateau de fromages (Brie, saint nectaire, Comté)
Mini tropézienne, mini moelleux au chocolat, Tarte mirabelles de Lorraine



Buffet le Ballotin

Terrine de légumes du soleil
Salade de mini farfalle au poulet rôti
Pavé de saumon sauce béarnaise
Ballotin de volaille aux petits légumes
Riz sauvage aux petits légumes
Poêlée provençale de courgette et tomate cerise
Plateau de fromages (Brie, saint nectaire, Comté)
Mini muffin garnis chocolat caramel, crème brûlée, tarte crumble poire



Buffet le Céréale

Wraps saumon avocat
Taboulé à l'occidentale
Aiguillette de poulet
Crevettes marinées
Poêlée de céréales aux petits légumes
Poêlée de légumes bio
Plateau de fromages (Brie, saint nectaire, Comté)
Mini moelleux au chocolat, panna cotta fruits rouges, tarte aux pommes

Buffet le Curry

Wraps aux légumes du soleil
Salade Grecque
Emincé de poulet rôti mariné curry
Terrine océane de saumon à l'oseille
Polenta crémeuse aux petits légumes
Asperges vertes
Plateau de fromages (Brie, saint nectaire, Comté)
Brownies aux noix de pécan, Panna cotta fruits rouges, tarte ananas coco



Buffet le Campagnard

Taboulé à la menthe
Salade de tomate mozzarella
Assortiment de charcuteries
Chiffonnade de rôti de bœuf
Chiffonnade de rôti de porc
Plateau de fromages (brie, comte, saint nectaire)
Moelleux au chocolat
Salade de fruits



Buffet le Végétarien

Terrine de légumes
Asperges vertes
Poêlée de légumes bio du marché
Salade maraichère de carottes
Salade de tomate mozzarella
Plateau de fromages (brie, comte, saint nectaire)
Tarte Multi fruits
Salade de fruits



Sélection à 25.45 € ht (soit 28.00 € ttc/pers)

Buffet Le Gourmand

Dégustation de petits fours salés
Salade périgourdine
Salade piémontaise
Taboulé à la menthe fraîche
Saumon et crème à l'aneth
Poulet rôti
Chiffonnade de bœuf
Assortiment de charcuteries
Sélection du fromager (Brie, Saint Nectaire, Chèvre)
Salade de fruits frais
Brochette de macarons



Buffet le Framboisier

Terrine de noix de saint jacques et sa fine mayonnaise
Asperges vertes, magret fumé et copeaux de foie gras
Escalope de saumon sauce béarnaise
Chiffonnade de bœuf et aiguillette de poulet
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et échalotte
Légumes du marché
Sélection du fromager
Salade de fruits
Framboisier



Buffet Le feuillantine

Rillettes de saumon et voile de saumon fumé
Planche de charcuteries Espagnol (jambon de pays, Chorizo et comté)
Magret de canard et sa sauce aux poivres
Filet de dorade
Asperges vertes et polenta aux petits légumes
Sélection du fromager (Brie, Saint Nectaire, Chèvre)
Salade de fruits frais
Entremet feuillantine chocolat

Sélection à 27.27 € ht/pers (soit 30.00 € ttc/pers)

Le Sabayon

Saumon fumé et truite fumée accompagnés d'une fine crème à l'aneth
Dégustation de foie gras de canard (présenté avec du pain d'épices et sel de Guérande)
Cuisse de canard confite
Dos de cabillaud
Risotto crémeux aux champignons
Gratin de pomme de terre
Sélection du fromager (Brie de Meaux, chèvre, comté)
Mesclun
Tartelette amandine
Sabayon de fruits frais



Le Duo

Rillettes de saumon et voile de saumon fumé
Dégustation de foie gras de canard (présenté avec du pain d'épices et sel de Guérande)
Pavé de bœuf en chiffonnade
Duo de pavé de cabillaud et filet de saumon
Gratin de pomme de terre
Fagot de haricots verts
Sélection du fromager (Brie de Meaux, chèvre, comté)
Mesclun
Dégustation de petits fours sucrés prestige
Moelleux au chocolat

Sélection à 30 € ht/pers (soit 33.00 € ttc/pers)

Le Prestige

Voile de saumon fumé et sa crème ciboulette
Foie gras accompagné de pain d'épices
Assortiment de charcuteries
Filet de saumon
Pavé de bœuf en chiffonnade
Olivade de pommes de terre à l'huile d'olive
Fagot de haricots verts
Sélection du fromager (Brie de Meaux, chèvre, comté)
Entremets aux choix (fraisier, framboisier, feuillantine chocolat, mousse framboise passion)

Sélection à 31.82 € ht/pers (soit 35 € ttc/pers)

L'Excellence

Dégustation de petits fours salés (4 par personne)
Foie gras et ses condiments
Tartare de saumon et saumon fumé
Picatta de veau
Tulipe de saumon
Ecrasé de pommes de terre
Fagot de haricots verts
Sélection du fromager (Brie de Meaux, chèvre, comté)
Entremets aux choix (fraisier, framboisier, feuillantine chocolat, mousse framboise passion)

Buffets debout

Sélection à 24.55 € ht/pers (soit 27.00 € ttc/pers)

Le Cassolette

Petits fours salés (2/pers)
Blinis houmous curry volaille (2/pers)
Brioche ail et fines herbes (2/pers)
Cassolette de ravioles au fromage, crème au xérès (2/pers)
Cassolette de risotto et pavé de saumon, sauce béarnaise (3/pers)
Brochettes de wraps (3 wraps par personne)
(saumon fumé, tomate chèvre, bœuf fumé, dinde tikka massala)
Plateau de fromages en pics (3 fromages par personne)
Cassolette de fruits frais (1 par pers)
Petits fours sucrés
(par personne : 1 moelleux chocolat , 1 cannelé , 1 macaron , 1 muffin garnis, 1 mini tropézienne)

Le Timbale

Petits fours salés (2/pers)

Blinis guacamole saumon et goutte de poivron (2/pers)

Brochette de mini sandwichs nordique (3 sandwichs par personne)

(saumon fumé , ail et fines herbes , oignons bœuf)

Timbale de crudités (3/pers)

Brochette de saumon fumé et bille de chèvre (2/pers)

Brochette de chiffonnade de bœuf tomate confite (2/pers)

Plateau de fromages en pics (3 fromages par personne)

Cassolette de fruits frais (1par pers)

Petits fours sucrés

(par personne : 1 moelleux chocolat , 1 cannelé , 1 macaron , 1 muffin garnis, 1 mini tropézienne)