

Buffet de fin d'année

Notre buffet spécial fête de fin d'année peut se déguster chaud ou froid.



Le Ballotin - 31.82 € HT par personne (soit 35.00 € TTC)

A partir de 10 personnes, commande 72 heures à l'avance

Entrées

Dégustation de foie gras de canard et ses condiments
Terrine de médaillon de langouste et écrevisses



Plats

Ballotin de poulet Farci aux cèpes (farce réalisée sans porc)
Duo de saumon et Filet de cabillaud sauce beurre blanc
Pomme de terre mitraille aux châtaignes et aux girolles
Fagot de haricot vert



Sélection du fromager



Desserts

Roché mousse chocolat blanc et fruits rouges nacré chocolat blanc et son duo de macaron

**Options*

Matériel pour buffet chaud:

Vaisselle jetable bio dégradable: 2.42 € HT par personne soit 2.90 € ttc par personne
Chaffing dish pour réchauffage des plats jusqu'à 30 personnes (25€ HT l'unité soit 30.00€ TTC),
Etuve ventilée pour réchauffage des plats au-delà de 30 personnes (120€ HT soit 144.00€ TTC),
Maitre d'hôtel vacation de 6 heures (233.33€ HT soit 280.00€ TTC).

Service: Maitre d'hôtel vacation de 6 heures – (233.33 € HT soit 280 € TTC)