

Buffet de fin d'année

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



Le Fondant - 32.73 € HT par personne (soit 36.00 € TTC)

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

Entrées

Tranche de foie gras de canard et ses condiments

Terrine de médaillon de langouste



Plats

Fondant de poulet farci aux marrons

Filet de cabillaud et fruit de mer sauce beurre blanc

Gratin de pomme de terre à la sarladaise

Poêlée de légumes aux girolles



Sélection du fromager

Plateau de fromages AOC (brie, saint-nectaire et comté)



Desserts

Buchette chocolat praliné 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)