

## 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 21.82 € ht/pers (soit 24.00 € ttc/pers)**

### *Buffet le tiramisu*

Terrine de saumon  
Salade de pasta au pesto  
Rôti de filet de porc en chiffonnade  
Pavé de saumon  
Poêlée printanière et Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et ciboulette  
Sélection du fromager  
Salade de fruits  
Tiramisu



### *Buffet le sésame*

Terrine de légumes  
Salade piémontaise  
Brochettes de poulet au caramel et Graines de sésame  
Queues de crevettes marinées  
Poêlée maraichère aux 2 carottes  
Nouilles de riz cuites avec des légumes à la sauce pad thai  
Sélection du fromager  
Salade de fruits  
Tarte framboise meringuée



### *Buffet le provençal*

Asperges vertes  
Salade Strasbourgeoise  
Aiguillettes de poulets Rôties  
Tulipe de poisson blanc garnie d'une farce aux légumes  
Poêlée Provençale de courgettes jaunes et vertes et tomates confites  
Semoule aux petits légumes  
Sélection du fromager  
Salade de fruits  
Tarte aux pommes et aux noix



### *Buffet le basilic*

Assortiment de charcuteries  
Taboulé à la menthe  
Chiffonnade de bœuf  
Colin marqué au grill sauce basilic  
Poêlée ratatouille  
Riz aux amandes  
Sélection du fromager  
Salade de fruits  
Moelleux au chocolat

**Sélection à 23.64 € ht (soit 27.00 € 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 boeuf  
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*

Rillette 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  
Pavé de Sandre  
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)  
Buffet de desserts ou pièce montée

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

## *L'Excellence*

Dégustation de petits fours salés  
(Petites brochettes salées, petits toasts de foie gras, petits blinis tarama blanc et saumon fumé)  
Assiette de découverte de foie gras  
(Tranche de foie gras de canard accompagnée de pain d'épices, abricots sec et figues)  
Assiette de retour de pêche  
(Dégustation de divers poissons fumés et tartares)  
Picatta de veau  
Tulipe de saumon et sa fine crème à l'aneth  
Ecrasé de pommes de terre aux pleurotes  
Fagot de haricots verts

Sélection du fromager (Brie de Meaux, chèvre, comté)  
Buffet de desserts ou pièce montée

## Buffets debout

Sélection à 22.73 € ht/pers (soit 25.00 € ttc/pers)

### *Le Cassolette*

Dégustation de petits fours salés  
Brochettes de tomates confites et magret fumé  
Cassolette de ravioles au fromage, crème au xérès  
Cassolette de risotto et pavé de saumon, sauce béarnaise  
Brochettes de tortillas (saumon fumé, tomate chèvre, bœuf fumé, dinde tikka massala)  
Plateau de fromages en pics  
Sabayon de fruits  
Petits fours sucrés



### *Le Timbale*

Dégustation de petits fours salés  
Brochettes de tomate mozzarella  
Brochettes de mini sandwiches  
Timbale de crudités  
Brochette de pavé de saumon  
Brochette de chiffonnade de bœuf  
Plateau de fromages en pics  
Brochette de macarons  
Salade de fruits frais