

Les Menus Buffet Froids

Buffet 25€

Amuse Bouche

(4 pièces par personne)



*Terrine de Campagne,
Tian de Tomates Mozzarella,
Méli Mélo de Charcuteries,
Panier de Crudités,
Gaspacho Andalou aux Crevettes Bouquet,
Saumon Mariné à l'Aneth,
Taboulé,
Crudités.*



*Suprêmes de Volaille,
Rôti de Bœuf Rôti au Four,
Rôti de Porc à l'Estragon,
Salade de Pommes de Terre Assaisonnée,
Sauces et Condiments*



Roue de Brie et Mesclun de Salade



Assortiment de Desserts



Café

Pain : Assortiment de Pains.

Eaux Minérales à Volonté

Buffet 30€

Amuse Bouche

(5 pièces par personne)



*Toast Brioché aux Foie Gras et Fleur de Sel,
Chartreuse de Homard au Caviar d'Aubergines,
Tian de Tomates Mozzarella,
Panier de Légumes,
Avocat Farci au Crabe,
Dodine de Magret de Canard au Foie Gras,
Roulades de Saumon Fumé au Fromage Frais et Basilic.*



*Jambon Entier Rôti aux Herbes,
Faux Filet de Bœuf Rôti au Four,
Rôti de Porc à l'Estragon,
Salades Variées,
Sauces et Condiments*



Buffet de Fromages et Mesclun de Salade



Assortiment de Desserts



Café

*Pain : Assortiment de Pains.
Eaux Minérales à Volonté*

Buffet 35€

Amuse Bouche
(6 pièces par personne)



*Bouchons de Foie Gras au Magret Fumé,
Tartare de Tomates aux Ecrevisses,
Avocat Farci au Crabe,
Gaspacho d'Asperges au Crabe,
Aspics de Noix de St Jacques au Muscat,
Salade de Crevettes Bouquets au Céleri et Aromates,
Tartare de Dorade Royale à la Fleur de Sel,
Petites Joles de Porc Confites Tièdes*



*Cochons de Lait Farci au Foie Gras Servi Froid,
Suprêmes de Volaille à l'Estragon,
Filet de Bœuf,
Servi avec Assortiment de Salades et Crudités,
Sauces et Condiments*



Buffet de Fromages et Mesclun de Salade



Assortiment de Desserts



Café

Pain : Assortiment de Pains.
Eaux Minérales à Volonté