



Buffet

MINIMUM DE 20 personnes

Buffet Tradition Prix : 18€ par convive

Pièces cocktail pour apéritif

Navette au poulet

Blinis de saumon fumé crème fromagère

Pic de tomate mozzarella au pistou

Macaron de foie gras passion

Mini wraps variés

BUFFET

Salades composées

Salade Tai

et

Pâtes de la mer

(Saumon, surimi, tomates cerise, ...)

et

Taboulé à l'orientale

et

Emincé de choux au comté

(Choux blanc, comté, pomme verte, noix)

Viandes

Terrine de Campagne

et

Jambon sec et blanc. Mortadelle, chorizo espagnol, rosette

et

Saumon froid en Bellevue et crevettes roses

et

Emincé de poulet rôti

et

Rôti de porc et bœuf froid



Buffet

MINIMUM DE 20 personnes

En Option

Buffet de Fromages AOC et Salade

2,5€

Salade Verte à l'Huile d'Olive de Pays

Et

Ardoise de fromages variés

DESSERT

3€

Entremet passion coco

ou

Entremet framboise et pistache

ou

Chocolat croustillant praliné noisette

(Accompagné de condiments : cornichons, mayonnaise, ketchup...)

***(Hors service, Hors boissons et Hors vaisselle)
Pain non inclus***



Buffet

MINIMUM DE 20 personnes

Buffet Prestige Prix : 32€ par convive

Pièces cocktail (Environ 10 Bouchées/Personne)

*Navette de la mer
Blinis de Saumon fumé à l'aneth et crème fromagère
Brochette de gambas coco ananas
Pic Tomate mozzarella au pistou
Macaron de foie gras passion
Mini Wraps variés
Navette poulet curry coco
Buns poulet crudité
Pita aux légumes grillés*

BUFFET

Les Salades

*Salade de magret fumé, œufs pochés, foies de volaille et gésiers confits
et
Emincé de choux blancs au comté et pomme Granny Smith
et
Salade de Farfallès au poulet, bacon et gorgonzola
et
Niçoise aux légumes confits et marinés*

La Mer

*Carpaccio de saumon mariné aux agrumes et copeaux de parmesan
et
Crevettes roses accompagnés de mayonnaise*



Buffet

MINIMUM DE 20 personnes

La Charcuterie

Médaille de foie gras de canard et ses toasts briochés

et

Plateau de charcuterie Ibérique,

(Jambon sec, chorizo, rosette, coppa, mortadelle pistachée)

Les Viandes

Rôti de Bœuf froid

et

Rôti de veau froid

Les Accompagnements

Pâtes de la mer (saumon, surimi, tomates cerises...)

et

Champignons de Paris à la Provençale

Les Fromages AOC et Salade

Ardoise de fromages variés

DESSERT (options)

3€

Entremet passion coco

ou

Entremet framboise et pistache

ou

Chocolat croustillant praliné noisette

(Accompagné de condiments : cornichons, mayonnaise, ketchup...)

HORS VAISSELLE, HORS BOISSONS, HORS SERVICE
Pain non inclus