

Formules Buffets

Buffet Champêtre – 19,95 €/pers. (min. 20 pers.)

Buffet de Crudités (environ 200 g/p)

Salade de tomates au basilic, jardinière de légumes, panier de crudités

Buffet de Charcuterie

Jambon fumé, saucisson fumé, salami, saucisson sec, roulade de porc à la pistache

Buffet de Salades composées (environ 200 g/p)

Salade de penne au pesto, Taboulé, Salade piémontaise

Buffet de viandes froides (environ 200 g/p)

Rôti de porc, poulet rôti au curry
(Sauces et condiments)

Fromage

Brie

Dessert (1 au choix)

Tarte aux pommes
Terrine de crêpes et son caramel à l'orange

Pain non compris

Frais de transport non compris

Buffet des Saveurs - 21,90 €/pers. (min.20 pers.)

Les Entrées (panaché de 3 au choix)

Terrine de poisson au beurre de homard
Terrine de foie de volaille maison
Salade piémontaise à la provençale au thon ou jambon
Salade de thon, concombre, lamelles de piquillos et tomate confite
Salade niçoise
Taboulé maison
Assortiment de charcuterie

Les Viandes froides (2 au choix)

Poulet rôti au tandoori
Rôti de boeuf
Rôti de porc

Accompagnement (1 au choix)

Salade de pâtes farfalles à l'andalouse
Salade de penne au pesto

Fromage

Brie

Le Dessert (1 au choix)

Terrine de crêpes et son caramel à l'orange
Tarte aux pommes Alsacienne

Pain non compris

Frais de transport non compris

Buffet Gourmand - 24,60 €/pers. (min.20 pers.)

Les Entrées (panaché de 3 au choix)

Terrine de saumon maison aux petits légumes sauce estragon
Terrine de lotte au beurre de homard sauce homardine
Terrine de foie de volaille maison à l'ancienne
Carpaccio de saumon aux épices et citron vert et ses petits légumes confits
Tomate farcie mousse de chèvre au basilic
Salade piémontaise à la provençale
Salade niçoise
Taboulé maison
Assortiment de charcuterie

Les Viandes froides (2 au choix)

Roulade de rôti de bœuf à la roquette
Médaille de filet de porc aux pruneaux
Gigot d'agneau glacé à la fleur de thym
Chaud froid de poulet sauce andalouse
Travers de porc en miroir de miel

Salades composées (1 au choix)

Salade de pâtes farfalles à l'andalouse
Salade de penne au pesto

Fromage

Brie

Le dessert (1 au choix)

Nuit et jour au chocolat sur crème vanillée et chocolat chaud
Millefeuille de crêpe et son caramel à l'orange
Fraisier (selon saison)
Salade de fruits

Frais de transport non compris
Pain non compris

Buffet Gourmand avec plat chaud – 27,90 €/pers. (min.20 pers.)

Les Entrées (panaché de 3 au choix)

Terrine de saumon maison aux petits légumes sauce estragon
Terrine de lotte au beurre de homard sauce homardine
Terrine de foie de volaille maison à l'ancienne
Carpaccio de saumon aux épices et citron vert et ses petits légumes confits
Assortiment de charcuterie

Plat chaud (1 au choix)

Poulet rôti au camembert et sa compotée d'oignons
Sauté de veau au cidre ou façon méridionale
Cuisse de canard au poivre vert ou au pomme et cidre
Dos de saumon à la crème de ciboulette
Filet mignon de porc à l'orange

Accompagnement (1 au choix)

Tagliatelles fraîches
Gratin dauphinois

Le Fromage

Brie

Le Dessert (1 au choix)

Nuit et jour au chocolat sur crème vanillée et chocolat chaud
Millefeuille de crêpe et son caramel à l'orange
Royal Cheverny

Hors frais de livraison
Pain non compris

Buffet Gourmet - 32,70 €/pers. (min.15 pers.)

Les Entrées (1 entrée/pers. + Assortiment salades)

Foie gras de canard aux pruneaux et pain d'épices maison
Ananas cocktail (ananas, avocats, concombre, crevette, crème de mangue)
Salade océane (tagliatelles fraîches, crevettes, saumon, tomates, pomelos rouge)

Les Viandes froides (2 au choix)

Roulade de rôti de bœuf à la roquette sauce tartare
Médaille de filet de porc aux pruneaux
Gigot d'agneau glacé à la fleur de thym
Poulet rôti au tandoori
Travers de porc en miroir de miel

Salades composées (1 au choix)

Salade de pâtes farfalles à l'andalouse
Salade piémontaise à la provençale
Salade niçoise

Les Fromages

Brie et camembert

Le Dessert (1 au choix)

Nuit et jour au chocolat sur crème vanillée et chocolat chaud
Millefeuille de crêpe et son caramel à l'orange
Brochette d'ananas glacé au miel
Verrine ananas au jus de menthe
Salade de fruits frais
Fraisier

Frais de transport non compris
Pain non compris

Buffet Gastronomique - 38,90 €/pers. (min.15 pers.)

Les Entrées (2 au choix)

Foie gras mi cuit ou Foie gras de canard aux pruneaux et pain d'épices maison
Brochette de coquilles Saint-Jacques, tartare de mangue et de concombre
Millefeuille de saumon fumé et d'aubergines grillées

Les Viandes froides (2 au choix)

Roulade de rôti de bœuf à la roquette sauce tartare
Médailon de filet de porc aux pruneaux
Gigot d'agneau glacé à la fleur de thym
Chaud froid de poulet sauce andalouse
Travers de porc en miroir de miel

Salades composées (1 au choix)

Salade de pâtes farfalles à l'andalouse
Salade de penne au pesto
Salade niçoise

Le Fromage (1 au choix)

Plateau de fromages
Pressé de fromages normands et son caramel à l'orange

Le Dessert (1 au choix)

Nuit et jour au chocolat sur crème vanillée et chocolat chaud
Millefeuille de crêpe et son caramel à l'orange
Brochette d'ananas glacé au miel
Verrine ananas au jus de menthe
Salade de fruits frais
Fraisier

Frais de transport non compris
Pain non compris