

B u f f e t s

avec plat à manger chaud

minimum 15 personnes

tarif / personne

menu
17.90€TTC

2 salades composées
au choix

Assortiment de terrines
de poisson et ses sauces

Joues de porc confites
à l'angevine

ou

Rôti de pintade désossée
farci aux raisins,
sauce normande

ou

Cuisse de canard confite

Gratin dauphinois et poêlée
de légumes

Plateau de fromages
et salade verte

menu
21.90€TTC

Eventail de saumon fumé
Chiffonnade de jambon sec
Mini opéra de St Jacques
et crevettes

Mini entremet périgourdin

Tournedos de volaille
aux fruits secs, sauce Albufera
ou

Mignon de porc en habit
de lard et son jus de veau

Tatin d'endives braisées et
clafoutis de tomates confites
et épinards

Plateau de fromages
et salade verte

MG

B u f f e t s

froids

minimum 15 personnes
tarif / personne

10.50€TTC

Le petit encas

Taboulé, carottes râpées,
piémontaise

Pâté et rillettes

Rôti de porc et rôti de bœuf

Chips et condiments

Brie, emmental

Tartelette aux pommes

Pain

15.50€TTC

Salades composées au choix *
Assortiment de terrines de poisson

Ardoise de charcuterie
(jambon blanc, jambon sec, jambon fumé)

Mini rillauds

Pâté et rillettes

Condiments

Rôti de bœuf

Rôti de volaille

Légumes du jardinier et chips

Plateau de fromages
et salade verte

13.20€TTC

Salades composées au choix *

Ardoise de charcuterie
(saucisson sec, saucisson à l'ail,
andouille de campagne, salami)

Assortiment de pâté et rillettes

Rôti de porc et Rôti de bœuf

Chips et condiments

Plateau de fromages
et salade verte

*salades composées au choix :
2 sortes de 15 à 20 personnes,
3 sortes de 20 à 40 personnes,
4 sortes pour 40 personnes et plus

Mg

B u f f e t s

froids

minimum 15 personnes
tarif / personne

17.90€TTC

- Mini opéra de St Jacques et crevettes
- Mini entremet périgourdin cœur de figues
- Petite tomate au thon
- Mini cassolette de fraîcheur océane
- Bouquet de crevettes roses
- Emincé de magret de canard à la gelée de figues
- Emincé de suprême de pintadeau au piment d'Espelette
- Fricassée de dinde à la provençale légumes du jardinier, chips condiments
- Plateau de fromages et salade verte

Pour la saison plus froide, nous vous proposons un légume à réchauffer ou chaud en caisson isotherme (voir conditions en magasin)

+ 1.80€TTC par personne

gratin dauphinois, mogettes au lard fumé, purée de pommes de terre et patates douces, purée de pommes de terre et butternut

cocktail

19.50€TTC

- 1 verre gaspacho de concombre et crabe
- Assortiment de 2 verres crudités (grecque, perles marines, espagnole, melon/pastèque)
- 1 mini cassolette de fraîcheur océane
- 2 brochettes de terrines de poisson
- 2 tartinettes charcutières (boudin blanc, boudin noir, jambon sec, rillettes)
- 1 navette foie gras -figues
- 1 navette rillettes de saumon
- Assortiment de 2 brochettes de viandes froides (bœuf-tomate cerise, canard-figues, poulet-romarin-citron)
- Dés de fromages à picorer
- 1 mini mousse au chocolat
- 1 mini crème brûlée
- 1 macaron caramel au beurre salé

Nos buffets sont présentés et décorés par notre équipe sur des plats ou supports à rendre propre. Dans le cas contraire, un forfait de 0.50€ par personne sera demandé avec un minimum de 20.00€.