



Buffet

MINIMUM DE 20 personnes

Prix : 22€ par convive

(Hors boissons cocktail, fromage et dessert)

Pièces cocktail pour apéritif

Navette au poulet

Eclair au saumon fumé crème fromagère

Pic de tomate mozzarella au pistou

Paris Brest au foie gras

Mini wraps variés

LE BUFFET

Salades composées

Salade Tai

Pâtes de la mer

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

Taboulé à l'orientale

Emincé de choux au comté

(Choux blanc, comté, pomme verte, noix)

Viandes

Terrine de Campagne

Jambon sec et blanc. Mortadelle, chorizo espagnol, rosette

Saumon froid en Bellevue et crevettes roses

Emincé de poulet rôti

Rôti de porc et bœuf froid

Plateau de Fromages AOC et Salade (options)

3€

Salade Verte à l'Huile d'Olive de Pays

Ardoise de fromages variés



Buffet

MINIMUM DE 20 personnes

DESSERT (options)

4€

Entremet passion coco

ou

Entremet framboise et pistache

ou

Chocolat croustillant praliné noisette

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

(Hors service, Hors boissons et Hors vaisselle)



Buffet

MINIMUM DE 20 personnes

Buffet Prestige à 39€

Pièces cocktail incluses

(10 Bouchées/Personne)

Navette crabe saumon

Eclair au Saumon fumé et crème fromagère

Brochette de gambas coco ananas

Pita aux légumes grillés

Paris Brest au foie gras

Mini Wraps variés

Navette poulet curry coco

Les Salades

Salade de magret fumé, œufs pochés, foies de volaille et gésiers confits

Emincé de choux blancs au comté et pomme Granny Smith

Salade de Farfallés au poulet, bacon et gorgonzola

Niçoise aux légumes confits et marinés

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

Taboulé libanais

La Mer

Carpaccio de saumon mariné aux agrumes et copeaux de parmesan

Crevettes roses accompagnés de mayonnaise

Les Viandes et Charcuteries

Médaille de foie gras de canard et ses toasts briochés

Plateau de charcuterie Ibérique,

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

Rôti de Bœuf froid

Rôti de veau froid



Buffet

MINIMUM DE 20 personnes

Les Fromages et Salade

Ardoise de fromages variés

DESSERT (options)

4€

Entremet passion coco

Entremet framboise et pistache

Chocolat croustillant praliné noisette

Cocktail (options)

2.5 € par personne

Sangria Maison 30 cl par personne

ou

3 € par personne

Soupe Champenoise 30 cl par personne

ou

2.5 € par personne

Punch 30 cl par personne

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

HORS VAISSELLE, HORS BOISSONS, HORS SERVICE