

## - Nos Buffets à emporter -

(Ou livrés dans la salle de votre choix, tarifs à définir)

### Buffet ' Le Campagnard '

20 €

Tomate Fraîcheur  
Salade de Penne au Pesto

---

Cornet Argenteuil  
Pilons de poulet caramélisés aux épices  
Rillettes du Mans

Roulades de jambon de pays  
Farandole de Cochonnailles  
Rosette Lyonnaise  
Terrine à la Jenlain

---

Carottes râpées  
Coleslaw,  
Salade piémontaise  
Salade Strasbourgeoise,  
Taboulé oriental  
*Condiments*

### Buffet ' Le Gourmet '

26 €

Médailillon de saumon  
et Mousseline aux Ecrevisses

Tomate surprise aux crevettes grises  
Haddock et blinis de Pomme de terre  
façon Club sandwich

---

Rôti de bœuf au basilic  
et Copeaux de Parmesan  
Longe de porc caramélisée comme un travers  
Aiguillettes de Canard rôties  
Rillettes d'Oie & Rosette Lyonnaise  
Marquise de Jambon Serrano

\*

---

Coleslaw,  
Salade hawaïenne  
Capriciosa tomates et mozzarella  
Salade piémontaise,  
Taboulé oriental  
Salade Paysanne  
*Condiments*

Prix nets – hors service, hors livraison  
**Commande à partir de 10 personnes**



## Buffet ' Le Prestige '

34 €

Médaille de foie gras au naturel, marmelade de figues et brioche mendiante

---

Verrine de Rouget grillé et Concombre

Salade de Crevettes et tomates confites

Muffins de Saumon frais et fumé, huile de sésame torréfié

Pic de Tomate / Mozzarella / Basilic

Brochette de Saumon Gravlax et Blinis, Chantilly au Raifort

---

Rumsteak Rôti & Sel de Guérande

Jambon à l'os caramélisé

Magret de Canard Farci au Foie Gras

Rillettes de Canard & Rosette Lyonnaise

Marquise de Jambon Serrano

\*

---

Coleslaw,

Taboulé oriental

Capriciosa tomates et mozzarella

Salade Toscane aux artichauts

Paysanne aux pommes de terre

Salade Thaï aux parfums d'Asie

Condiments

### Possibilité d'inclure

- votre buffet de fromages (3 €/pers)
- votre dessert : Feuillantine 3 chocolats ou Fraisier à la mousseline vanille (4,5 €/pers)
- votre pièce montée personnalisée (7,5 €/pers)

### \* Surprenez vos convives, Mixez les saveurs froides et chaudes !

*Optez pour la formule originale 'buffet d'entrée & buffet chaud' (hors campagnard) sous forme de Chaffing dishes*

*(supplément 5 €/ personne), les viandes froides (\*)*

*sont remplacées par 2 choix de plats parmi :*

*Le Ballotin de canard rôti, gastrique à l'orange*

*Le Dos de cabillaud à l'infusion d'estragon*

*Le Quasi de veau, jus moutardé à l'ancienne*

*Le Biseau de pintade fermière, gâteau de risotto au parmesan*

*La Paupiette de Saumon, fondue de piquillos et céleri rave*

*La Longe de porc caramélisée comme un travers, Wedges potatoes*

Prix nets – hors service, hors livraison  
**Commande à partir de 10 personnes**

