



- Nos Buffets à emporter -

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

Buffet ' Le Campagnard '

20 €

Tomate Fraîcheur
Salade de Penne au Pesto

Jambon à l'os rôti
Fricassée de poulet caramélisé aux épices

Rillettes du Mans
Roulades de jambon de pays
Farandole de Cochonnailles

Rosette Lyonnaise
Potchevleesch en terrine

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

Buffet ' Le Gourmet '

26 €

Médailon de saumon
et Mousseline aux Ecrevisses

Tomate surprise aux crevettes grises
Haddock 'cake & caviar de hareng

Rumsteak rôti & huile de basilic
Longe de porc caramélisée comme un travers

Aiguillettes de Canard rôties
Rillettes d'Oie & Rosette Lyonnaise
Jambon italien et Parmesan

*

Coleslaw
Salade hawaïenne
Salade gourmande fèves et graines
Capriciosa tomates et mozzarella
Piémontaise de pomme de terre
Légumes à la grecque
Taboulé oriental

Condiments

Prix nets – hors service, hors livraison
Commande à partir de 15 personnes



Buffet ' Le Prestige '

34 €

Médailon de foie gras au naturel,
marmelade de figues et brioche mendiant

Verrine de Rouget

& Salade de Crevettes aux agrumes

Crumble de tourteau et légumes croquants
au curry vert

Stick de saumon façon Gravlax & fumé
et fromage frais

Involtini végétal et rillettes de truite

Rumsteak rôti & huile de basilic

Noix de veau au four

Yakitori de porc laqué au soja

Rillettes de Canard & Effeillé de Coppa

*

Taboulé oriental

Capriciosa tomates et Parmesan

Salade Toscane aux artichauts

Duo de carotte et céleri au gingembre

Paysanne aux pommes de terre

Salade Thai aux parfums d'Asie

Condiments

Possibilité d'inclure

- votre buffet de fromages (2 €/pers)
- votre buffet de dessert : Feuillantine 3 chocolats, Fraisier & mousseline, Ambroisie chicorée... (4 €/pers)
- votre pièce montée personnalisée (7 €/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 (sous réserve d'un matériel adapté)

(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

Avec service durant la durée de la prestation :

25 € de l'heure par cuisinier / serveurur

Prix nets – hors service, hors livraison
Commande à partir de 15 personnes

