

# BUFFET «BUSINESS»



## POUR COMMENCER

- Salade à la grecque, fêta, concombres, olives et tomates
- Crudités variées, condiments et sauces
- Salade Auvergnate revisitée
- Saumon gravelax
- Salade de penne au saumon fumé, concombre
- Tomates mozzarella au pesto
- Eventail de charcuteries de nos régions

## POUR SUIVRE

- Suprême de volaille aux petits légumes à la façon du Chef, sauce crémeuse au safran
- Dos de cabillaud rôti et pommes de terre confites, sauce vierge

## POUR FINIR EN DOUCEUR

- Paris Brest
- Tarte Fine pommes
- Profiteroles

## BOISSONS

La sélection du sommelier :

- 1/3 bouteille de vin, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

---

Notre Chef est amené, selon la saison,  
à apporter des modifications.

---