

Buffet n°1

Nous vous remercions de bien vouloir noter que les déjeuners buffet sont proposés pour un minimum de 20 personnes.

Entrées

Truite fumée et marinade au citron vert et passion
Ardoise de charcuteries
Salade Coleslaw
Salade de pousses d'épinards, comté et suprêmes d'orange
Salade de champignons à la grecque
Tartelettes au fromage de chèvre et poire

Plats

Epaule d'agneau confite 7h
Filet de bar sauce à l'anis vert
Polenta aux herbes
Wok de légumes
Tortellini au fromage

Plateau de fromages affinés

Desserts

Salade de fruits
Yaourt traditon
Assortiment de mini-choux
Panacotta chocolat-fruits rouges
Tartelettes Amandine aux pommes

Café et thé

Buffet n°2

Nous vous remercions de bien vouloir noter que les déjeuners buffet sont proposés pour un minimum de 20 personnes.

Entrées

Assortiment de rollmops et maquereaux au poivre
Ardoise de charcuteries
Salade de lentilles, magret fumé, sauce à l'orange
Salade d'endives, roquefort, pommes et noix
Salade de boulgour à l'orientale
Cupcake bresaola, olives noires, mousse de chèvre

Plats

Sauté de veau aux olives
Filet de dorade sauce coco citronnelle
Gratin de pommes de terre et cèleri
Poêlée de courgettes au thym
Raviolis à la truffe blanche

Plateau de fromages affinés

Desserts

Salade de fruits
Yaourt tradition
Entremet chocolat-framboise
Riz au lait et crémeux passion
Tartelettes chocolat-banane

Café et thé

Buffet n°3

Nous vous remercions de bien vouloir noter que les déjeuners buffet sont proposés pour un minimum de 20 personnes.

Entrées

Haddock mariné façon gravlax
Ardoise de charcuteries
Salade de fusillis avec mozzarella, jambon fumé et pesto rosso
Salade de légumes grillés, abricots secs et noix de cajou
Salade océane
Tartelettes au saumon et poireau

Plats

Bœuf d'Aubrac façon Bourguignon
Cabillaud rôti sauce vierge aux agrumes
Poêlée de carottes au ras el hanout
Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olives
Tagliatelles fraîches

Plateau de fromages affinés

Desserts

Salade de fruits
Yaourt tradition
Sablé breton aux fruits rouges
Crème brûlée pistache
Entremet Brésilien

Café et thé

Buffet n°4

Nous vous remercions de bien vouloir noter que les déjeuners buffet sont proposés pour un minimum de 20 personnes.

Entrées

Assortiment de crevettes et bulots
Ardoise de charcuteries
Salade de pommes de terre, patates douces et émietté de confit de canard
Salade de bœuf façon Thaï
Salade de betteraves et haddock fumé
Cupcake au Thon, tomate confite et mousse de fromage frais

Plats

Sauté de volaille façon basquaise
Filet de sébaste sauce beurre blanc citronné
Légumes piperade
Riz pilaf
Tortellini ricotta-épinard

Plateau de fromages affinés

Desserts

Salade de fruits
Yaourt tradition
Tartelettes au citron déstructurée
Cheesecake aux fruits rouges
Mini moelleux au chocolat

Café et thé

Buffet n°5

Nous vous remercions de bien vouloir noter que les déjeuners buffet sont proposés pour un minimum de 20 personnes.

Entrées

Assiette Antipasti
Ardoise de charcuteries
Tomate mozzarella au coulis de basilic
Salade d'asperges vertes
Salade de cèleri rémoulade aux noix et vinaigrette au cidre
Salade de pâtes et truite fumée à la provençale

Plats

Emincé de canette, sauce miel aux épices
Poêlée de Gambas à l'ail
Sauté d'aubergines et tomates confites
Pommes de terre ratte en persillade
Fusilli à la napolitaine

Plateau de fromages affinés

Desserts

Salade de fruits
Yaourt tradition
Tartelettes Bourdaloue
Opéra
Tiramisu

Café et thé