

# Nos Buffets



Nos buffets sont dressés par nos cuisiniers dans de grands plats et/ou saladiers de présentation pour les plats froids et dans des chafing-dish pour les mets chauds.

## Buffet chaud & froid

Produits frais cuisinés maison par nos chefs. Copieux, vos invités les plus gourmands pourront se resservir, 260 à 280 gr. d'entrées et salades, 160 gr. de viandes ou poissons 70 gr. de fromage et 110 gr. de dessert par convive. *Nos Buffets sont aussi proposés en hallal*

Les Buffets chauds et froids sont parfaits pour un moment de convivialité, en famille ou au milieu d'une journée de travail. *Possibilité de commander l'ensemble du matériel jetable ou pas, nécessaire au bon déroulement de votre repas.*

Personnel de service, matériel de réception / Fleurs, décoration et plus encore...

## Menu Le Vesuve



**Les entrées froides** (Le nombre de variété dépendra du nombre de convive)

- Salade d'Orrechiette (Pâtes, tomates, poivrons, mozzarella, olives noires)
- Salade Coleslaw et courgettes grillées sauce aux herbes (Salade de choux blanc, carottes râpées et sauce sucrée) • Salade Festive (Magret fumé, haricots verts, tomates... et vinaigrette balsamique) • Salade du Jardin (Carottes, céleris, courgettes, oignons rouge, tomates, pois gourmand, brocolis et vinaigrette au safran)
- Salade Chinoise (Soja, carottes, courgettes, sésames, poivrons, champignons noirs, coriandre et sauce soja) • Salade de Blé au Poulet (Blé, concombres, tomates et poulet) • Salade Hot (Riz, curry, ananas, surimi et coriandre) • Salade de pomme de terre et viande fumée à la ciboulette, vinaigrette graine de moutarde

\*\*\*

**Les plats au choix** Réchauffé et servis par notre maître d'hôtel. Nous vous conseillons un seul plat et une seule garniture :

- Navarin d'agneau • Blanquette de veau à l'ancienne
- Duo de poisson sauce beurre blanc (saumon et dorade)

**Les garnitures au choix**

- Jardinière de légumes • Riz blanc parfumé
- Pomme de terre charlotte au thym

\*\*\*



**Plateaut de Fromages**

Nos plateaux de fromages de nos régions sont composés de 70 grammes par personne. Le pain n'est pas automatiquement inclus mais nous pouvons nous en occuper sur demande

\*\*\*

**Nos desserts à partager**

- Tarte citron meringuée • Tarte aux framboises • Gourmandise spéculos • Symphonie exotique (mangue et fruits de la passion) • Charlotte au chocolat

## Nos gourmandises

• **Verrines pannacotta** (plateau de 18 ou 40 pièces)

Une crème de pannacotta fondante relevée à la vanille, recouvert d'un savoureux coulis de fruits rouges, caramel ou chocolat

• **Méli mélo de Verrines** (plateau de 18 ou 40 pièces)

Crème brûlée, crème chocolat spéculos ou fraisier

Les cuillères à verrine sont fournies par nos soins

• **Fondue magique** (brochette de fruits, brochette de bonbons et fondue de chocolat) (plateau 50 pièces) pour un moment de folie

• **Brochette de fruits de saison** (plateau 50 pièces) pour un moment de fraîcheur

• **Délice aux chocolats** (plateaux de 24 pièces)

Moelleux ganache & thé, mini opéra café, mendiant au Gianduja pistache savarin et feuillantine au riz

• **Gourmandises fruités** (plateaux de 54 pièces)

Tartelette ananas gingembre, griotte, poire, rhubarbe fraise, passion, myrtille, kiwi, framboise et pomme.

• **Mignardise** (plateaux de 24 pièces)

Mousse mandarine, tartelette passion framboise, éclairs au chocolat, éclairs au café, tartelette banane chocolat, rectangle cerise pistache et boule ananas coco

• **Sucré excellence** (plateaux de 50 pièces)

Barquette abricot amande, gratin d'orange, duo framboise et coco, tartelette pomme noisette, nougat truffé de pistache et noisette, barquette poire vanille, tartelette gianduja sur compotée de framboise et amande, trio de fruits mandarine cerise et ananas

• **Mini macarons** (plateaux de 72 pièces)

Pistache, vanille, café, citron, chocolat et framboise

# Nos Buffets

(suite)



Composez votre menu à la carte :  
des grands classiques aux grandes créations de nos chefs

## Buffet froid à la carte

Nos buffets sont dressés par nos cuisiniers dans de grands plats et/ou saladiers.  
Les Buffets froids sont parfaits pour un moment de convivialité, en famille ou au milieu d'une journée de travail. *Nos Buffets sont aussi proposés en hallal*

Les Buffets chauds et froids sont parfaits pour un moment de convivialité, en famille ou au milieu d'une journée de travail. *Possibilité de commander l'ensemble du matériel jetable ou pas, nécessaire au bon déroulement de votre repas.*

Personnel de service, matériel de réception / Fleurs, décoration et plus encore...

## Menu Liberté

### Terrines De Foie Gras

- **Terrine de foie gras (nature)**  
Foie gras de canard mi-cuit nature travaillé dans les règles de l'art
- **Terrine de foie gras (à la poire)**  
Foie gras de canard mi-cuit & poire. Originale sans dénaturer le foie gras!
- **Terrine de foie gras du moment**  
Foie gras de canard mi-cuit avec une recette originale. (Nous consulter pour connaître le goût du moment)



### Terrines de la mer

*Une délicieuse farce fine de poisson de saison aux amandes agrémentée d'une onctueuse et légère crème au citron*

### Terrine forestière

*Une délicieuse farce fine de viande blanche*

### Plateau de charcuterie

*Assortiment de charcuterie présentée sur plateau, servi avec condiments (olives, sauce et cornichons)*

### Rillettes de saumon

### Saumon marinée

*Saumon Norvégien mariné à l'aneth et badiane*



## Salades

- **Salade d'Orrechiette**  
Pâtes orrechiette, tomates confite, courgette, poivrons, mozzarella, olives noires, sauce pesto
- **Salade Coleslaw et courgettes grillées sauce sucrée**  
Salade de chou blanc, carottes râpées et sauce sucrée
- **Salade Festive**  
Magret fumé, foie gras, haricots verts, tomates... et vinaigrette balsamique
- **Salade du Jardin**  
Carottes, céleris, courgettes, oignons rouge, tomates, pois gourmand, brocolis et vinaigrette au safran
- **Salade Chinoise**  
Soja, carottes, courgettes, sésames, poivrons, champignons noirs, coriandre et sauce soja
- **Salade de Blé au Poulet**  
Blé, concombres, tomates et poulet, sauce aux herbes
- **Salade Hot**  
Riz, curry, ananas, surimi et coriandre
- **Salade de pomme de terre et viande fumée**  
A la ciboulette, vinaigrette graine de moutarde

## Viandes

- Rôti de bœuf forestier saignant finement tranché et agrémenté de champignons et oignons blanc
- Pilon de poulet au paprika
- Suprême de volaille « façon colombo »
- Canette rôtie au minestrone de fruits et légumes
- Piccata de veau rôti aux herbes, découpé en tranches très fines, dressé avec des copeaux de parmesan et olives et un filet d'huile d'olive

★ ★ ★ ★

## Poissons

- Pavé de saumon poêlé à la crème d'herbe agrémenté de légumes du jardin
- Ballotine de julienne aux carottes
- Rouget « façon grenobloise » au beurre blanc et câpre

★ ★ ★ ★

## Plateaux de Fromages

Nos plateaux de fromages de nos régions sont composés de 70 grammes par personne. Le pain n'est pas automatiquement inclus mais nous pouvons nous en occuper sur demande



★ ★ ★ ★

## Nos desserts à partager

- Tarte citron meringuée
- Tarte aux framboises
- Gourmandise spéculos
- Symphonie exotique (mangue et fruits de la passion)
- Charlotte au chocolat