



Restaurant Ô58

BUFFETS

Buffet Classique

26 € HT / Pers (27,80 € TTC)

HORS-D'ŒUVRE FROIDS

Salade frisée au lard
Salade de céleri rave
Salade niçoise
Salade Caesar au poulet
Salade de taboulé aux crevettes
Salade Tomate mozzarella, sauce vierge

VIANDE ET CHARCUTERIE

Terrine de lapin aux noisettes
Assortiment de saucissons
Rôti de porc en gelée
Poulet rôti froid
Potchevlech

BUFFET DE DESSERTS

Bavarois aux fraises
Salade de fruits frais
Fromage blanc
Mini crème brûlée

Buffet Terroir

30 € HT / Pers (32,10 € TTC)

HORS-D'ŒUVRE FROIDS

Salade d'endives aux noix
Salade de pissenlits aux lardons
Salade de moules de Bouchot

HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Mini feuilletés d'andouillette d'Arras
Flamiche au Maroilles

CHARCUTERIE

Terrine de lapin aux noisettes
Jambon cru de Pays

PLAT CHAUD

Carbonnade Flamande

FROMAGE

Feuilleté au Maroilles

DESSERTS

Corbeille de fruits
Assortiments de crêpes à la cassonade, chocolat et

Buffet Prestige

39 € HT / Pers (42 € TTC)

Ganache de foie gras au pain d'épices
Tartare de noix de Saint Jacques au citron confit
Mini navette à la mousse de canard, Porto
Mini coupe de langoustine, pomme fruit et céleri
Verrine de tiramisu nordique au saumon fumé
Espuma d'asperge verte, grissini de jambon Serrano

Fricassée de ris de veau aux girolles
Plancha de mini brochettes de bœuf, poêlée de champignons
Plancha de dos de cabillaud pané aux noisettes, purée de patate douce
Mini cheeseburger

Assortiments de macarons
Florentine au chocolat
Mignardise
Mini cannelé au Grand Marnier

Boissons

Forfait eaux minérales et café : inclus

Forfait vins : 3,50 € HT par personne

Forfait Grands Vins Mercure : 8,50 € HT par personne

Champagne : 38 € HT la bouteille