

BUFFET «GOURMAND»

55€
PAR PERSONNE



POUR COMMENCER

- Salade océane, salade gourmande du sud ouest
- Miroir de poissons en Bellevue, saumon en gravelax
- Miroir de charcuteries
- Salade Auvergnate
- Salade César
- Bar à crudités : poivrons, carottes râpées, salade, concombre, maïs, radis, choux rouge, œufs durs
- Assortiment de verrines du marché
- *Accompagnement : vinaigrette aux herbes, au roquefort, huile d'olive et citronnée, sauce César*
- Atelier au choix : plus de 50 personnes confirmées (hors bar à saumon)

POUR SUIVRE (1 seul choix à faire)

- (Servi à l'assiette)
- Brochette de noix de St Jacques et gambas, sauce vierge, polenta en deux façon
 - Filet de dorade royale poêlée, accompagné de sa crème de crustacé au basilic, fondue de poireaux et risotto
 - Carré d'agneau pané au muesli, polenta crispy et petits légumes
 - Quasi de veau poêlé, réduction thym citron, pommes de terre confites, et samoussa tomates oignon
 - Pavé de bœuf poêlé, croustillant de sésame, pomme Anna et mini légumes glacés aux herbes

POUR FINIR EN DOUCEUR

- Tarte fine aux pommes caramélisées
- Salade de fruits de saison, sirop fleur d'oranger
- Paris-brest
- Panna cotta
- Entremet tout chocolat

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.