

Descriptif Buffet N°1

Avec plat chaud 35,50€ HT

Buffet d'entrée

Salade Méditerranéenne:

Taboulé, feuille de vigne, carotte au paprika, courgette au coriandre

Salade indienne:

Salade de riz aux épices, émincé de volaille, omelette, pomme, céleri, poivron

Salade piémontaise

pomme de terre, cornichon, tomate, Saucisson à l'ail, mayonnaise et herbes fraîches

Rosace d'œuf mayonnaise

Terrine de saint jacque

Terrine de campagne

Saucissonnade

Sauce et condiment

Plat chaud N°1

Choisir dans la liste

Assortiment de fromages affinés

Pain baguette

Tropeizienne

Tarte chocolat

Descriptif Buffet N°2

Avec plat chaud 45€ HT

Buffet d'entrée

Salade entre terre et mer

Pomme de terre, tomate, emietté de thon, mayonnaise et herbes fraîches

Salade de pâte aux St Jacques:

Farfalles, tomate confite, copeaux de parmesan, pousse d'épinard et St jacques marinées.

Salade Brookline :

Frisée, œuf poché, écrevisse, tomate, haricots verts et sauce fromage blanc à l'aneth

Saumon Fumé

Rosace de crevette semi décortiqué

Blinis

Mi-cuit de foie gras maison

Serrano tranché

Sauce et condiment

Plat chaud N°2

Choisir dans la liste

Assortiment de fromages affinés

Pain baguette

Tarte aux poire

Moelleux aux chocolats

Les plats chauds N°1

Recettes:

Aiguillette de poulet à la normande

Osso bucco de dinde à la milanaise

fondant de porc au pleurotes

Poulet basquaise

Parmentier de canard en croute d'herbe

(Plat complet, pas de garniture à choisir)

Blanquette de poissons aux fruit de mer

Garnitures:

Riz aux petits légumes grillés

Gratin d'auphinois

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Haricots verts et persillade

Gratin d'aubergine gratiné au parmesan

Les plats chauds N°2

Recettes:

Curry d'agneau au gingembre

Bœuf bourguignon braisé

Blanquette de veau à l'ancienne

Paupiette de saumon farci au cabillaud et asperge beurre citronné

Pavé de cabillaud sauce au cidre doux

Garnitures:

Riz aux petits légumes grillés

Gratin d'auphinois

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Haricots verts et persillade

Gratin d'aubergine gratiné au parmesan