



NOS BUFFETS : BUFFET PREMIUM : 33.00€ HT

En version chaud ou froid « à réchauffer par vos soins » ou avec du personnel de service  
+ matériels en OPTION

**🌀 BUFFET D'ENTREE (100gr/pers.) (2 au choix)**

- Terrine De Saint Jacques Aux Petits Légumes Et Sa Crème De Poireaux.
- Salade Tortellini Bœuf, Julienne De Viande De Grison.
- Salade Fraicheur De Légumes Au Surimi Et Au Crabe Sauce Acidulée Aux Herbes.
- Salade De Riz Au Curcuma A L'émincé De Poulet Aux Epices Indiennes.
- Salade De Mesclun, Magret De Canard Fumé, Figs Et Pignons De Pin Grillés.

**🌀 PLAT AU BUFFET (400gr/pers) (1 au choix)**

- Filet De Saumon Poêlé Et Sa Crème De Fenouil, Légumes De Saison
- Ballotine De Volaille Fermière « Label Rouge » Farcie Au Foie Gras, Parmentier Aux Herbes Fraîches.
- Rôti De Filet De Bœuf Sauce Béarnaise, Salade De Haricots Verts, Pommes De Terre Céleri Et Brocolis.
- Epaulé D'agneau Roulée Au Thym, Salade De Haricots Blanc Aux Courgettes Et Poivrons Grillés.

**🌀 PLATEAUX DU MAITRE FROMAGER (65gr/pers.) Et Salade Aux Noix et Raisins.**

- Brie Affiné, Pont l'Evêque, Sainte Maure, Comté Accompagnés D'une Salade Aux Noix Et Raisins, Vinaigrette Balsamique, Pains Individuels Et Pains Tranchés

**🌀 DESSERT (Individuel.) (1 au choix)**

- Tarte Profiterole, Saint Honoré Mangue Passion.
- Biscuit Aux Amandes, Bavarois Et Coulis Fraise Et Framboise, Crémeux à La Passion.
- Entremet Exotique Biscuit A La Noix De Coco.

**En Option sur demande :**

Couvert de service, Nappage non tissé et serviettes papier, les Softs, eaux et Boissons Alcoolisées.

Couverts Individuels aluminium, amidon de maïs ou bambou et le servie.

**LE PERSONNEL, LE MATERIEL ET LES BOISSONS :**

Sur demande avec un devis personnalisé.