



NOS BUFFETS : BUFFET SAVEUR : 25.00€ HT

**🌀 EVENTAIL DU TERROIR (100gr/pers.) (2 au choix)**

- Saucisson Sec A La Fleur De Sel De Guérande, Gros Chorizo « Del Pais » Doux Ou Fort, Rillettes De Canard.
- Saucisson Artisanal A L'ail Fumé, Andouille De Guémené A L'ancienne Pavé Au Poivre.
- Dentelle De Saumon Fumé, Sauce Ciboulette Et Citronnée.
- Poireaux Vinaigrette, Œufs Mimosa Et Noisettes Grillées.
- Salade Coleslaw A L'Orange Et Graine De Sésame.
- Quiche Lorraine Maison.

**🌀 VIANDES ET POISSONS FROIDS (100gr/pers) (2 au choix) (Mayonnaise, Sauce tartare, Sauce moutarde, cornichons, beurre)**

- Faut Filet De Bœuf Sauce Béarnaise.
- Emincé De Filet De Poulet Fermier Label Rouge.
- Emincé De Canard Aux Sésames.
- Filet De Dorade Royal, Crème De Fenouil.
- Filet De Saumon Rôti Au Four Sauce A L'Oseille.

**🌀 SALADES FRAICHEURS (300gr/pers.) (2 au choix)**

- Salade De Perles De Couscous Aux Légumes De Printemps Et Surimi (Surimi, Œufs De Truite, Tomates, Poivrons, Courgettes, Oignons Rouges Et Coriandre)
- Salade Fondante De Printemps. (Tomate, Riz, Poivrons Grillés, Courgettes Grillées, Thon, Oignons Rouge)
- Salade De Macédoine Croquante Maison
- Salade De Quinoa Aux Fruits De Mer Et Légumes De Saison.
- Salade Grecque Au Tartare De Légumes Du Soleil, Féta Et Olives Noires.

**🌀 PLATEAUX DU MAITRE FROMAGER (50gr/pers.) Et Salade Aux Noix et Raisins.**

- Pont l'Évêque, Fourme d'Ambert, Buchettes De Chèvre, Comté Salade Aux Noix Et Raisins, Vinaigrette Balsamique, Accompagnés De Pains Individuels Et Pains Tranchés

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

- Tarte Profiterole, Saint Honoré Mangue Passion.
- Entremet Bois Mort, Duo De Pistache Framboise.
- Tartelette Aux Fruits De Saison « Maison »

**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.