



- Nos Buffets à emporter -

(Ou livrés dans la salle de votre choix, tarif de la livraison à définir)

Buffet ' Le Campagnard '

19 €

Tomate surprise iodée aux herbes fraîches
Jambon à l'os rôti
Fricassée de poulet caramélisé aux épices
Potchevleesch en terrine
Farandole de Cochonnailles :
Terrine de campagne, rosette et jambon cru

Coleslaw
Salade piémontaise
Perle du Nord aux noix
Taboulé oriental
Penne à la ricotta & fleur de brocoli

Condiments

Buffet ' Le Gourmet '

25 €

Stick de saumon façon Gravlax & fumé
Tomate surprise aux crevettes grises
Muffin de Haddock & caviar de hareng
Salade Caesar ' NYC '

Rumsteak rôti & huile de basilic
Yakitori de porc laqué au soja en aigre-doux
Jambon à l'os caramélisé au miel de Rosult
Rillettes d'Oie & Rosette Lyonnaise
Jambon italien et Parmesan
*

Coleslaw
Salade de riz sauvage à l'hawaïenne
Salade gourmande fèves et graines
Capriciosa tomates et mozzarella
Piémontaise de pomme de terre
Légumes vapeur à la grecque
Taboulé oriental

Condiments

Prix nets – hors service, hors livraison (demandez nos tarifs)

Commande à partir de 15 personnes



Buffet ' Le Prestige '

34 €

Biseau de foie gras au naturel,
marmelade de figues et brioche mendiant

Mise en verre de cabillaud & Salade de Crevettes
et pipette aux agrumes

Crumble de tourteau et légumes croquants au
curry

Mi-cuit de thon, vierge de tomate
Involtini végétal et rillettes de truite

Rumsteak rôti & huile de basilic,
Médaillon de veau au four

Mignon de porc ibérique piqué au Chorizo
Jambon Serrano, poire et roquette, copeaux de
Parmesan

*

Taboulé oriental,

Capriciosa de tomates et artichauts,

Pomme verte et celeri rave râpé au curry jaune,
Coleslaw

Légumes vapeur à la grecque,

Piémontaise de pomme de terre

Salade Thaï aux parfums d'Asie façon wok
Condiments

Possibilité d'inclure

- **votre buffet de fromages (2 €/pers)**

- **votre buffet de dessert, (5 €/pers)** au choix parmi :
Fraisier ou framboisier, Feuillantine croustillante aux 3 chocolats, Biscuit financier, mousse vanille bourbon & insert crème citron, Ambrosie chicorée/spéculoos, Bavarois mangue/passion ou litchi/rose, Couronne chou craquelin coco-citron vert ou fraise/mousseline vanille ou framboise/mousseline vanille, Normande et mousse caramel au beurre salé... (modification possible selon saison)

- **votre pièce montée personnalisée (7 €/pers)**

* Surprenez vos convives, Mixez les saveurs froides et chaudes !

Optez pour la formule originale 'buffet d'entrée & buffet chaud' (hors campagnard) sous forme de Chaffing dishes (sous réserve d'un matériel adapté)

(supplément 5 €/ personne), les viandes froides ()*

sont remplacées par 2 choix de plats parmi :

Le Ballotin de canard rôti, gastrique à l'orange

Le Dos de cabillaud à l'infusion d'estragon

Le Quasi de veau, jus moutardé à l'ancienne

Le Biseau de pintade fermière, gâteau de risotto au parmesan

La Paupiette de Saumon, fondue de piquillos et céleri rave

La Longe de porc caramélisée comme un travers, Wedges potatoes

Avec service durant la durée de la prestation :

25 € de l'heure par cuisinier / serveur

Prix nets – hors service, hors livraison (demandez nos tarifs)

Commande à partir de 15 personnes

