

- Les Buffets 'clefs en mains' -

*Dans nos salles, à partir de 15 personnes (hors menu enfant)
(formules boissons comprises)*

Buffet ' Le Campagnard '

40 €

L'Apéritif Cocktail et ses Mises en Bouche

Tomate surprise iodée aux herbes fraîches

Jambon à l'os rôti

Fricassée de poulet caramélisé aux épices

Potchevelesch 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

Les fromages des trois régions

Le buffet de desserts

Buffet ' Le Gourmet '

49 €

L'Apéritif Cocktail et ses Mises en Bouche

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

* (voir au dos)

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

Les fromages des trois régions

Le buffet de desserts

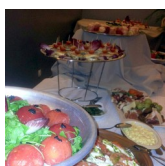
5 h de prestation prévue (au-delà de cette durée un forfait de 200 euros/heure vous sera facturé, jusqu'à 2 h du matin au maximum)

Ces Menus s'entendent boissons comprises à discrétion durant les 5 h de prestation : apéritif, vins blanc et rouge, bière, eaux, softs et café

8 € de droit de bouchon pour votre champagne

Prix nets – Service compris





- Les Buffets 'clefs en mains' -

*Dans nos salles, à partir de 15 personnes (hors menu enfant)
(formules boissons comprises)*

Buffet 'Le Prestige'

57 €

L'Apéritif Cocktail et ses Mises en Bouche

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

** (voir ci-après)*

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 Thai aux parfums d'Asie façon wok

Condiments

Les fromages des trois régions

Le buffet de desserts

** 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

(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

Pavé de veau gingembre et cumin à l'orange

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

Menus enfants à 20 € (- de 12 ans)

Le buffet des 'grands' en part adaptée

Le buffet de desserts

5 h de prestation prévue (au-delà de cette durée un forfait de 200 euros/heure vous sera facturé, jusqu'à 2 h du matin au maximum)

Ces Menus s'entendent boissons comprises à discrétion durant les 5 h de prestation : apéritif, vins blanc et rouge, bière, eaux, softs et café

8 € de droit de bouchon pour votre champagne

Prix nets – Service compris





- Les Buffets ' clefs en mains ' -

*Dans nos salles, à partir de 15 personnes (hors menu enfant)
(formules boissons comprises)*

Compléments d'information

L'apéritif cocktail est composé de rhum, jus de goyave, sucre de canne et crémant d'Alsace, Il est accompagné de 2 canapés froids/pers et 2 amuses-bouches chauds/pers.

*** Buffet de dessert maison, au choix parmi :**

Moelleux amande/griotte/chantilly amaretto,
Dacquoise noisette & chocolat noir à la fève tonka,
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)

Ces buffets sont donnés à titre indicatif, n'hésitez pas à nous contacter pour toute autre demande.

Réservation et conditions de règlement

- Acompte de 20 % à la confirmation de la commande, solde versé 7 jours avant le jour J
- Choix du menu et remise définitive du nombre de convives au plus tard 10 jours avant la date de réception

5 h de prestation prévue (au-delà de cette durée un forfait de 200 euros/heure vous sera facturé, jusqu'à 2 h du matin au maximum)

Ces Menus s'entendent boissons comprises à discrétion durant les 5 h de prestation : apéritif, vins blanc et rouge, bière, eaux, softs et café
8 € de droit de bouchon pour votre champagne

Prix nets – Service compris

