

- Les Buffets 'clefs en mains' -

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

Buffet ' Le Campagnard '

40 €

Kir pétillant et ses Mises en Bouche

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

Les fromages des trois régions

Le buffet de desserts

Buffet ' Le Gourmet '

49 €

Kir pétillant 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 300 euros/heure vous sera facturé, jusqu'à 1h 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 €

Kir pétillant 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 Thaï 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

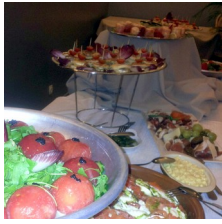
5 h de prestation prévue (au-delà de cette durée un forfait de 300 euros/heure vous sera facturé, jusqu'à 1h du matin au maximum)

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

*Le kir pétillant 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,
Miroir cassis, 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/
mouseline vanille ou framboise/mouseline 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 300 euros/heure vous sera facturé, jusqu'à 1h 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

