



- LES BUFFETS ' CLEFS EN MAINS ' -

Au Kursaal, à partir de 15 personnes (hors menu enfant)
(formules boissons comprises)

BUFFET ' LE CAMPAGNARD '

42 €

Tomate surprise iodée aux herbes fraîches
Jambon à l'os rôti
Fricassée de poulet laqué
Terrine de campagne et confit d'oignons
Farandole de Cochonnailles :
Rosette, jambon cru et rillettes du Mans

Coleslaw
Salade piémontaise
Endivettes aux noix
Taboulé oriental
Penne à la ricotta & brunoise de légumes
Condiments
—
Les fromages des trois régions
—
Le buffet de desserts

BUFFET ' LE GOURMET '

51 €

Cubes de saumon mariné façon Gravlax
Tomate surprise aux crevettes grises
Muffin de Haddock & caviar de hareng
Salade Caesar ' NYC '
Crevettes et saumon fumé

Rumsteak rôti & huile de basilic
Ballotine de poulet fermier aux herbes
Jambon à l'os caramélisé au miel de Maulde
Rillettes d'Oie & Rosette Lyonnaise
Jambon italien et Parmesan
*

Coleslaw
Salade de riz sauvage à l'hawaïenne
Salade gourmande quinoa et boulgour
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 1 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 ' -

Au Kursaal, à partir de 15 personnes (hors menu enfant)
(formules boissons comprises)

BUFFET ' LE PRESTIGE '

59 €

Terrine de foie gras au vin doux,
Chutney et brioche mendiant

Tartare de cabillaud parfumé au citron vert
& lait de coco

Verrine de tourteau et légumes croquants
en aioli

Lucullus de saumon fumé aux agrumes,
crème de balsamique

Bûche de rouget barbet à la mousse de truite

Filet de veau basse température,
Nems de persillade de bœuf

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

*

Taboulé oriental,

Capriciosa de tomates,

Céleri rave et pomme verte

Coleslaw

Légumes vapeur à la grecque,

Piémontaise de pomme de terre

Salade Thai 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 'buffet d'entrée & plat chaud'
(hors campagnard) sous forme de Chaffing dishes
(+ 5 € / personne), les viandes froides sont remplacées
par un plat chaud au choix :

- La cuisse de canard landasien confite,
jus court à l'estragon

- Le Dos de cabillaud, beurre blanc aux agrumes

- La noix de veau, jus moutardé à l'ancienne

- Le Biseau de pintade fermière,
pomme et cidre bouché

- Le mignon de porc caramélisé au miel de Maulde

Les garnitures (servies avec une fricassée de légumes) :

Gâteau de risotto au parmesan

Gratin dauphinois

Rosace de pomme de terre

Polenta aux herbes

*Nous proposons un demi tarif
pour les enfants âgés de moins de 12 ans.*

5 h de prestation prévue

(au-delà de cette durée un forfait de 300 euros/heure vous sera facturé, jusqu'à 1 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 ' -

*Au Kursaal, à partir de 15 personnes (hors menu enfant)
(formules boissons comprises)*

COMPLÉMENT D'INFORMATIONS

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,

Miroir cassis,

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

Mise en bouche supplémentaire servie à table 2€/pers

(crème brûlée au foie gras, verrine de ceviche...)

Champagne avec le dessert 5 €/pers

Crémant d'Alsace avec le dessert 2 €/pers

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

Le client doit préciser 8 jours avant la réception par email le nombre exact de couverts car, c'est celui-ci qui servira de base à la facturation de votre réception.

5 h de prestation prévue

(au-delà de cette durée un forfait de 300 euros/heure vous sera facturé, jusqu'à 1 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

