



- LES BUFFETS ' CLEFS EN MAINS ' -

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

BUFFET ' CHAMPÊTRE '

45 € boissons comprises

Tomate crevettes
Jambon à l'os rôti
Salade Caesar ' NYC '
Terrine de campagne et confit d'oignons
Rosette, jambon cru et rillettes maison

Coleslaw
Salade piémontaise
Céleri rémoulade à l'estragon
Taboulé oriental
Salade de Penne à la ricotta & basilic
Condiments
—
Les fromages des trois régions
—
Le buffet de desserts

BUFFET ' GOURMET '

58 € boissons comprises

Saumon mariné façon Gravlax
Tartare de cabillaud & crevettes grises
Terrine de lieu au haddock & caviar de hareng
Crevettes et saumon fumé

Emincé de faux filet français snacké
Ballotine de pintade fermière aux cèpes
Jambon à l'os caramélisé au miel de Maulde
Rillettes maison & Rosette Lyonnaise
Chorizo ibérique Cular
Jambon de Parme
*

Coleslaw
Salade de riz sauvage à l'hawaïenne
Salade gourmande quinoa et fèves
Caprese de tomates, sucrine et mozzarella
Piémontaise de pomme de terre
Légumes vapeur à la grecque
Taboulé oriental
Condiments
—
Les fromages des trois régions
—
Le buffet de desserts

Ces Menus s'entendent boissons comprises à discrétion durant la durée de la 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 ' PRESTIGE '

67 € boissons comprises

Foie gras de canard mi-cuit,
Chutney de saison et briochette

Huître plate n°2

Crevettes et pannequet de saumon fumé

Thon mi-cuit en vierge d'aromates

Tartare de cabillaud parfumé au citron vert

Truite mi-cuite à la plancha, crumble châtaigne

Noix de veau rôtie en croûte moutardée

Filet de bœuf basse température

Carré de cochon de Beuvry caramélisé

Jambon de Parme

*

Taboulé oriental

Caprese de tomates, sucrine et mozzarella

Céleri rave et pomme verte

Coleslaw

Légumes vapeur à la grecque

Piémontaise de pomme de terre

Riz Thaï pousse mango-mangue-coriandre

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 champêtre) sous forme de Chaffing dishes
(+ 6 € / personne), les viandes froides sont remplacées
par un plat chaud au choix :

- Cuisse de canard confite, sauce parfumée façon basquaise
- Pavé de cabillaud à l'unilatéral, beurre blanc au citron vert
- La noix de veau, jus moutardé à l'ancienne
- Le Biseau de pintade fermière, pomme et cidre fermier
- L'échine 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.**

Ces Menus s'entendent boissons comprises à discrétion durant la durée de la 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

Couronne chou craquelin coco-citron vert ou fruit du moment/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.

Des pièces peuvent être adaptées aux vegans et végétariens.

Options

Mise en bouche supplémentaire servie à table 2 €/pers (crème brûlée au foie gras, verrine de ceviche...)

Trou Normand 4 €/pers

Coupe de Champagne avec le dessert 5 €/pers

Coupe de Crémant d'Alsace avec le dessert 3 €/pers

Réservation et conditions de règlement

- Acompte de 20 % à la confirmation de la commande, solde versé le jour J

- Choix du buffet 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.

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

8 € de droit de bouchon pour votre champagne

Prix nets – Service compris

