



- 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
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 (3 €/pers)**

- **votre buffet de dessert, (6 €/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 (9 €/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
Commande à partir de 15 personnes

