

Les buffets avec plat chaud

Buffet N° 1

*Salade composée au choix
En Verrines et Mini ramequins*

Terrine de sandre et de brochet aux écrevisses et aux mini légumes nouveaux

Verrines de saumon fumé aux zestes de citron confit

Plat chaud

Chips

Plateaux du fromager

Dessert au choix et Pain

Prix par pers 22.70 €

Buffet N° 2

Salade au choix

En Verrines et Mini ramequins

Verrine de mousse de canard

Aumônière de saumon fumé au crémeux d'avocat

Tomate confite à la mousse de thon

Plat chaud

Plateau du fromager

Dessert au choix et pain

Prix par pers 22.70 €

Buffet N°3

Salade au choix

En Verrine et Mini ramequin

Verrines de St Jacques

Emincé de colin aux légumes de saison

Plat chaud

Plateau du fromager

Dessert au choix et Pain

Prix par pers 22.70 €

Buffet N° 4

*Salade au choix
Mini ramequin*

*Assortiment de verrines et brochettes
(Jambon, melon) (Saumon fumé)(St jacques, betterave)*

*Médailillon de saumon et colin
Aux p'tits légumes croquants.*

Plat chaud

Plateau du fromager

Dessert au choix et Pain

Prix par pers 22.70 €

* Ces buffets vous sont proposés à 22.70 € ils comprennent une viande blanche chaude et un ou deux légumes.

Voir carte des viandes (viandes rouges avec supplément).

* Ces buffets vous sont proposés : sans pain et sans dessert à 20.90 €

* La vaisselle rendue sale 6 pièces1.00 €/pers.

• le café 0.60 €/pers.

Votre choix de viande

Les viandes blanches livrées chaudes

Filet mignon confit, en sauce.....	
Jambon cuit à l'os	
Noix de veau sauce forestière	
Médailon de veau au poivre vert	
Suprême de pintade sauce raisin	

Les viandes rouges à remettre en température

Faux-filet de bœuf, sauce bourguignonne	supplément 1.80 €
Filet d'autruche grillé, sauce bourguignonne	supplément 2.50 €
Filet de kangourou grillé, aux baies roses	supplément 1.80 €
Magret de canard, au poivre vert	supplément 1.80 €
Tournedos de canard, à l'orange	supplément 1.80 €

N.B les sauces peuvent être changées

Les garnitures

Fricassée de champignons forestiers

Gratin dauphinois ***** Endive braisée

Poêlée de légumes printaniers

Braséade vigneronne ***** Pomme Sarladaise

Grenailles val de Loire***** Tomate provençale