

# 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 pièces .....1.00 €/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 .....  
Médaille 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