

LES BUFFETS

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

Faux filet de bœuf aux fruits rouges

Confit de jambon à la provençale

Chips

Plateaux du fromager

Dessert au choix et Pain

Prix par pers 17.50 €

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

Rôti de porc à la dijonnaise

Rôti de bœuf au gros sel

Chips

Plateau du fromager

Dessert au choix et pain

Prix par pers 17.50 €

Buffet N°3

Salade au choix

En Verrine et Mini ramequin

Verrines de St Jacques

Emincé de colin aux légumes de saison

Suprême de volaille à la provençale

Rôti de bœuf à l'ail confit

Chips

Fromage et salade verte

Dessert au choix et Pain

Prix par pers 17.50 €

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.

Faux filet de bœuf aux fruits rouges

Filet de porc à la provençale

Chips

Plateau du fromager

Dessert au choix et Pain

Prix par pers 17.50 €

* Ces buffets vous sont proposés : sans pain et sans dessert à 15.90 €

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

• le café 0.60 €/pers.

POSSIBILITE :

Tous les buffets sont accompagnés de chips. Nous vous offrons la possibilité de les
Remplacer par un légume chaud (en bac isotherme chaud) et livré avec votre buffet.

Prix par personne 01 légume ou 02 légumes 2.50 € .

* gratin dauphinois

2.50 €/pers.

* Mogettes

2.50 €/pers.

* poêlée vigneronne

2.50 €/pers.

* Flageolets

2.50 €/pers.

* poêlée sarladaise

2.50 €/pers.

* Salade verte

0.50 €/pers.