



## LES BUFFETS GOURMANDS

- Tartare de Saumon au Crabe et Câpres Acidulé **6,00 € / part**
- Tranche de Foie Gras Poêlé au Suc de Bamkuch **8,00 € / part**
- Sushi Rolls au Saumon Condiment Fait Minute **6,00 € / 2 pièces**
- Petite Fricassée de Gambas au Gingembre et Pointe d'Asperge **8,00 € / part**
- Bouchon de Filet de Bœuf aux Cèpes **8,00 € / part**
- Mignon de Veau Rôti à la Sauge Petite Poêlée de Racines **7,00 € / part**
- Poêlée de Légumes au Beurre de Truffe **6,00 € / part**
- Grand Miroir de Fromages autour de l'Europe et Garniture **8,00 € / 6 pièces**

## DESSERTS EN BUFFET

- Bubble Baba au Rhum **5,00 € / pièce**
- Banane Frite à la Vanille **5,00 € / pièce**
- Brochette de Fruits au Chocolat Chaud **5,00 € / pièce**

## LES ATELIERS

- Huîtres sur Neige Pain de Seigle et Beurre Demi-Sel **8,00 € / 4 pièces**
- Porcelet Rôti à la Broche Pommes de Terre aux Echalotes **8,00 € / part**

Proposé à partir de 80 personnes minimum.  
Les Buffets Gourmands & les Buffets de Desserts peuvent également être servis individuellement ou au plateau.  
Les ateliers sont animés par un Chef.



## AUTOUR DES BUFFETS



## FRAÎCHEUR

20,00 €  
par personne

- FROID** 3 Club Sandwiches  
Saumon, Fromage, Jambon Cru  
6 Salades & Crudités  
Carottes Râpées, Pommes de Terre Ciboulette,  
Céleri Rémoulade, Betterave, Tartare de Concombre  
à la Crème, Salade de Tomate au Basilic  
6 Sauces & Condiments  
1 Fromage, Raisins & Salade Verte

- SUCRÉ** Salade de Fruits  
Sorbet  
Café



## LES BUFFETS

## DÉCOUVERTE

30,00 €  
par personne

- FROID** Assortiment de Terrines et Condiments  
Saumon Fumé et Petite Fusette Tiède  
Copeaux de Charcuteries du Pays et Melon  
6 Salades & Sauces
- CHAUD** Un Plat Chaud au choix parmi la sélection suivante  
Poitrine de Poulet Jaune Rôtie  
Légumes de Saison, Pommes de Terre à la Crème  
Pavé de Saumon Rôti à l'Unilatérale  
Sur Branche de Fenouil, Velouté Parfumé à l'Anis  
Poulet Farci aux Bolets  
Légumes Oubliés, Fèves, Crosnes, Crème au Poivre Noir  
Gigot de Canard  
Ratatouille aux Olives, Légumes Confits  
Cœur de Rumsteak Mariné  
Poêlée de Brocolis, Champignons, Pommes Fondantes  
Magret de Canard aux Noix  
Râpé de Pommes de Terre, Légumes Tournés

- SUCRÉ** Assortiment de Tartes variées aux Fruits de Saison  
Crème Coco et son Sablé  
Salade de Fruits  
Café

## LES BUFFETS



## CHAPITO

50,00 €  
par personne

- FROID** Faux Filet Rôti au Miel d'Acacia  
Tranché sur Marbre  
Grand Choix de Charcuterie Espagnole  
Légumes Confits  
Saumon Fumé d'Ecosse  
au Sel de Guérande  
Terrine de Foie Gras Maison  
et ses Brioches  
Scampis et Ecrevisses  
Façon Aigre Douce sur Glace  
Miroir de notre Maître-Fromager de France  
6 Salades Composées  
6 Assortiments de Sauces et Condiments

- CHAUD** Médaillon de Filet de Bœuf  
Glacé au Pesto  
Sandre Rôti  
aux Fines Herbes et Fèves Douces  
Pommes de Terre  
Râpées et Poêlées  
Sauté de Légumes  
au Piment Doux  
Penne  
à l'Huile d'Olive

- SUCRÉ** Baba au Rhum  
Tarte Tatin  
Grande Corbeille de Fruits de Saison  
Crème Brûlée au Sucre Roux  
Biscuits aux Trois Chocolats  
Yaourt aux Fruits Rouges  
Café



- FROID** Saumon Mariné par nos Soins  
Tartare de Tomates en Cubes  
Marbré de Poisson en Terrine  
Concombre aux Ecrevisses  
Huîtres sur Glace, Vinaigre à l'Echalote  
Citron Vert et Pain de Campagne  
Bouquet de Crevettes Royales  
Sauce Tartare  
Carpaccio de Bœuf,  
Copeaux de Parmesan, Pesto Frais  
6 Salades & Crudités  
Fromages en Duo  
Garniture au choix du chef

- CHAUD** Mignon de Veau Glacé aux Cèpes  
Sauce aux Morilles  
Gratin de Pommes de Terre au Foie Gras  
Duo de Légumes Farcis aux Deux Saveurs

- SUCRÉ** Tarte au Citron  
Tiramisu  
Salade de Fruits à la Menthe  
Crème Catalane à la Cannelle  
Café

40,00 €  
par personne

## EMOTION

Buffets à partir de 50 personnes.  
Supplément de 5 € / pers. facturé pour toute autre demande.