

Formule buffet froid n°2

30.90 € ttc par convive

En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie 8.50 € ttc

Les 5 hors d'œuvres variés

*Le taboulé « maison » à la menthe fraîche
La rémoulade de céleri au citron
Les concombres à la crème de ciboulette
La jeune carottes vinaigrette aux fines herbes
La giboulée de melon et pastèque à la menthe poivrée (en saison herbes)*

Les 4 salades composées

*Les champignons à la Grecque
La salade de lentilles façon lorraine
La salade de riz niçoise
La salade Piémontaise au jambon*

Les 3 charcuteries

*Le jambon à l'os cuit à l'étouffée
La terrine de canard Périgourdine au foie gras
Le pâté en croûte Richelieu*

Le poisson froid

*Les dos (filet) de saumon de Norvège en belle vue, sauce Aurore
Ou
La terrine « maison » de truite rosé aux crevettes
Emulsion de fines herbes
Ou
Le chaud -froid de brochet (sans arête) aux fines herbes potagères*

Les 3 viandes froides

*Le filet de volaille de Bresse aux épices
Le faux filet de bœuf Simmental au four
Le gigot d'agneau rôti aux herbes*

Le fromage blanc de campagne frais à la crème épaisse et fines herbes

Ou

Le plateau de fromages affinés 5 variétés : supplément 3.60 € ttc par pers.

Les desserts

*Les entremets événementiels en étages /choix à définir
Ou
L'assiette gourmande de pâtisseries fines (3pièces)
Ou
La pièce montée fine pâtissière montée en nougatine (sup. 3.80 € ttc par pers.)*

-Tarif au 01 janvier 2020

-Hors service et hors livraison