



Formule buffet froid et son plat chaud n° 2

32.90 € ttc par convive

En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie 9.20 € ttc

Les 4 hors d'œuvres variés

La rémoulade de céleri au citron
Les concombres à la crème de ciboulette
Les carottes aux fines herbes
Les spaghettis de courgettes au curry

Les 5 salades composées

Les champignons à la Grecque
La salade de lentilles façon lorraine
La salade de riz à la niçoise
La salade piémontaise
Les feuilles de vignes farcies

Les 3 charcuteries

La terrine « maison » de volaille jaune au cœur de foie gras
Le pâté en croûte Richelieu
Le jambon braisé à l'ancienne

Le poisson froid

Les dos (filet) de saumon de Norvège en belle vue, sauce Aurore
Ou
Les soufflés de saumon de Norvège, cœur de Saint Jacques

Les plats chauds garnis au choix, 1 légume

Le demi-coquelet braisé au vin jaune et girolles
Ou
Le carré de veau braisé et son jus à l'huile de noisettes
Ou
Le suprême de pintadeau fermier à la crème de Chambertin
Ou
Le faux filet de bœuf Simmental sauce marchand de vin
Ou
Le filet mignon de porc à la crème de morilles

Accompagnement de garnitures selon le choix de votre plat
Gratin dauphinois, pommes fondantes, soufflé de légumes nouveaux,

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

Ou

Le plateau de fromages affinés 5 variétés : supplément 2.90 € par pers.

Le dessert

Les gâteaux événementiels (pâtisseries à étages)
Ou
Le dessert individuel à l'assiette (3 pièces)

-Tarif au 01 janvier 2020

-Hors service et hors livraison