



Formule buffet froid et son plat chaud n°1

29.60 € ttc par convive

En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie 8.90 € ttc

Les hors d'œuvres variés

*Le taboulé « maison » à la menthe fraîche
La rémoulade de céleri au citron
Les concombres à la crème de ciboulette
Les carottes aux fines herbes*

Les salades composées

*Les spaghettis de courgettes au curry
La salade de lentilles façon lorraine
La salade de riz niçoise*

Les charcuteries

*Le jambon à l'os cuit à l'étouffée
La terrine « maison » de volaille jaune aux trompettes
L'authentique pâté en croûte du Morvan*

Les poissons froids

*La terrine « maison » de dos de saumon aux queues d'écrevisses, sauce verdurette
Ou
Le filet de truite de mer en Belle - vue, émulsion de fines herbes potagères*

Les plats chauds au choix : 1 garniture

*Les sots l'y laissent de volaille à la crème de Porto
Ou
La jambonnette de canard landais à l'orange sanguine ou aux girolles
Ou
Les noix de joues fondantes en meurette au Pinot Noir
Ou
Le ballotin de veau bouchère à la graine de moutarde Fallot
Ou
Le gibier : chevreuil, biche, ou marcassin
Accompagnement de garnitures selon le choix de votre plat*

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

Ou

Le plateau de fromages affines 5 variétés : supplément 3.20 € par pers.

Les desserts

Les entremets événementiels en étages / choix à définir

Ou

Le dessert individuel à l'assiette (3 pièces)

-Tarif au 01 janvier 2020

-Hors service et hors livraison