

Formule buffet froid et son plat chaud n°1

29.90 € ttc par convive

En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie 7.00 € 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 spaghetti 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
Le pâté en croûte Traditionnel*

Les poissons froids

*La terrine « maison » de lieu jaune 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 paleron de bœuf moelleux braisé au cidre doux
Ou
Le gibier : chevreuil, biche, ou marcassin selon la saison
Accompagnement de garnitures à définir selon le choix de votre plat*

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

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

Les desserts

*Les entremets événementiels en étages /choix à définir / supplément 3.00 € par part
Ou
Le dessert individuel
Ou
Le buffet de pâtisseries*

En option : le plateau du Maître fromager, 5 variétés : 3.20 €

Tarif au 01 01 2023

-Hors livraison et hors service

-A emporter ou à livrer

-Sur la base de 30 convives