

Formule buffet froid et son plat chaud n° 2

35.50 € ttc par convive

En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie 7.00 € 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 persillé à la dijonnaise

Le poisson froid

Le dos (filet) de saumon de Norvège en belle vue, sauce Aurore
Ou
La terrine « maison » de saumon de Norvège aux queues d'écrevisses

Les plats chauds garnis au choix, 1 légume

Le demi-coquelet braisé au vin jaune
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 affines 5 variétés : supplément 2.90 € par pers.

Le dessert

Les gâteaux événementiels (pâtisseries à étages)
Ou
Le dessert individuel
Ou
Le buffet de pâtisseries

En option : le plateau du Maitre fromager, 5 variétés : 2.90 €

Tarif au 01 01 2023

-A emporter ou à livrer

-Sur la base de 30 convives