

## *Formule buffet froid n°1*

**28.90 € ttc par convive**

En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie **8.00 € ttc**

### *Les salades composées :*

*La salade de riz façon niçoise*

*La rémoulade de céleri frais*

*Les carottes en vinaigrette au citron*

*Le taboulé « maison » à la menthe poivrée*

*La salade de pépinettes aux petits légumes en mirepoix*

\*

### *Le poisson*

*Le dos de saumon en Belle vue, émulsion aux fines herbes*

*Ou*

*Le soufflé maison de saumon et écrevisses, émulsion de ciboulette*

### *Assortiment de charcuterie et viandes froides*

*Le pâté en croûte Traditionnel au poulet et moutarde*

*La terrine « maison » de volaille fermière aux cèpes*

*Le filet de volaille jaune aux épices douces*

*Le faux filet Simmental de bœuf braisé*

*Le filet de porc braisé, en gelée de Porto*

### *Assaisonnement et condiments*

*Le fromage blanc de campagne à la crème fraîche*

*Fines herbes et sucre*

### *Les desserts*

*Le dessert individuel à l'assiette*

*Ou*

*La pièce montée fine pâtissière montée en nougatine (sup. 4.80 € ttc par pers.)*

*Ou*

*Les entremets événementiels (sup. 4.50 € par pers.)*

**En option** : le plateau du Maître fromager, 5 variétés : **4.60 € ttc**

-Tarif au 01 janvier 2022

-Hors service et hors livraison

-Minimum de 30 convives