

## **Formule buffet froid n°3**

**35.80 € ttc par convive**

En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie 8.50 € ttc

### **Les 5 hors d'œuvres variés**

La rémoulade de céleri au citron  
Les concombres à la crème de ciboulette  
Les jeunes carotte aux fines herbes  
Les tomates en vinaigrette d'échalotes  
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 niçoise  
La salade piémontaise au poulet  
La giboulée de melon et pastèque (en saison)

### **Le poisson froid**

Le dos de saumon de Norvège en Belle Vue, Sauce aurore  
Ou  
La terrine maison de saumon au cœur de Saint Jacques, sauce mayonnaise aux agrumes  
Ou  
Le chaud froid de brochet ou de sandre mayonnaise aux herbes

### **Assortiment de 3 charcuteries**

Le véritable jambon persillé dijonnais à l'aligoté  
La terrine maison de volaille aux champignons des bois et des prés  
Le pâté en croûte artisanal de canard

### **Les 4 viandes froides :**

Le rôti de bœuf Simmental braisé  
Le gigot d'agneau Français rôti aux herbes provençales  
Le filet mignon à la graine de moutarde  
L'éventail de magret de canard landais

**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.**

### **Le Dessert**

Les gâteaux événementiels (pâtisseries à étages)  
Ou  
L'assiette gourmande de pâtisseries fines (3 pièces et sorbet)  
Ou  
La pièce montée avec nougatine (sup. 3.80 € ttc par pers.)

-Tarif au 01 janvier 2022

-Hors service et hors livraison