

Formule buffet froid n°1

25.90 € 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 au citron

Les jeunes carottes en vinaigrette aux échalotes

Le taboulé « maison » à la menthe poivrée

La salade de pépinettes aux petits légumes en mirepoix

*

Le poisson

Le dos de filet 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

La terrine « maison » de volaille fermière aux cèpes

Le filet de volaille jaune aux épices douces

Le faux filet de bœuf Simmental braisé

Le filet mignon de porc braisé, en gelée de Porto

Assaisonnement et condiments

Le fromage blanc de campagne à la crème fraîche

Fines herbes et sucre

Le dessert

Le buffet de pâtisseries

Ou

Le Wedding cake ou la pièce montée en nougatine (sup. 3.50 € ht par pers.)

En option : le plateau du Maitre fromager, 5 variétés : 3.60 € ht

-Tarif au 01 janvier 2019

-Hors service et hors livraison

-Minimum de 30 convives