

Formule buffet froid n°2

29.90 € 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

*Le taboulé « maison » à la menthe fraîche
La rémoulade de céleri au citron
Les concombres à la crème de ciboulette
Les jeunes carottes aux fines herbes potagères
La giboulée de melon et pastèque à la menthe poivrée (en saison)*

Les 4 salades composées

*Les champignons à la Grecque
La salade de lentilles façon lorraine
La salade de riz niçoise
Les feuilles de vignes farcies*

Les 3 charcuteries

*Le jambon à l'os cuit à l'étouffée
La terrine « maison » de lapereau aux pruneaux d'Agen ou pistou
Le pâté en croûte Richelieu*

Le poisson froid

*Les dos (filet) de saumon de Norvège en belle vue, sauce Aurore
Ou
La terrine « maison » de colin au cœur de filet de saumon
Émulsion de fines herbes
Ou
La terrine « maison » de brochet (sans arête) aux queues d'écrevisses*

Les 3 viandes froides

*Le filet de volaille de Bresse aux épices
Le faux filet de bœuf Simmental au four
Le gigot d'agneau rôti aux herbes ou le magret de canard à la plancha*

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

Ou

Le plateau de fromages affinés 5 variétés : supplément 3.60 € ttc par pers.

Les desserts

*Les entremets événementiels en étages /choix à définir
Ou
L'assiette gourmande de pâtisseries fines (3pièces)
Ou
La pièce montée avec nougatine, Le Wedding cake (sup. 3.60 € ttc par pers.)*

-Tarif au 01 janvier 2019

-Hors service et hors livraison