

# ***Formule buffet froid et son plat chaud n°1***

**29.60 € ttc par convive**

*En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie 8.90 € ttc*

## ***Les 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 carottes aux fines herbes*

## ***Les salades composées***

*Les spaghetti de courgettes au curry  
La salade de lentilles façon lorraine  
La salade de riz niçoise*

## ***Les charcuteries***

*Le jambon à l'os cuit à l'étouffée  
La terrine « maison » de volaille jaune aux trompettes  
Le pâté en croûte Traditionnel*

## ***Les poissons froids***

*La terrine « maison » de lieu jaune aux queues d'écrevisses, sauce verdurette  
Ou  
Le filet de truite de mer en Belle - vue, émulsion de fines herbes potagères*

## ***Les plats chauds au choix : 1 garniture***

*Les sots l'y laissent de volaille à la crème de Porto  
Ou  
La jambonnette de canard landais à l'orange sanguine ou aux girolles  
Ou  
Les noix de joues fondantes en meurette au Pinot Noir  
Ou  
Le ballotin de veau bouchère à la graine de moutarde Fallot  
Ou  
**Le gibier** : chevreuil, biche, ou marcassin  
Accompagnement de garnitures selon le choix de votre plat et la saison*

***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.***

## ***Les desserts***

*Les entremets événementiels en étages / choix à définir  
Ou  
Le dessert individuel à l'assiette (3 pièces)  
Ou  
Le Wedding Cake ou la pièce montée en nougatine (sup. 3.80 € par pers. 4 choux)*

*-Tarif au 01 janvier 2019*

*-Hors service et hors livraison*