

## **Formule buffet froid n°2**

**29.90 € ttc par convive**

*En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie 7.80 € ht*

### **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 carottes aux fines  
La giboulée de melon et pastèque à la menthe poivrée (en saison herbes)*

### **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 Traditionnel*

### **Le poisson froid**

*Le dos (filet) de saumon de Norvège en belle vue, sauce Aurore  
Ou  
La terrine « maison » de colin au cœur de filet de saumon  
Emulsion 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*

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

**Ou**

**Le plateau de fromages affinés 5 variétés : supplément 3.60 € ht 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 € ht par pers.)*

-Tarif au 01 janvier 2018

-Hors service et hors livraison