

## **Formule buffet froid n°3**

**29.80 € ht par convive**

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

### **Les 5 hors d'œuvres variés**

*La rémoulade de céleri au citron  
Les concombres à la crème  
Les carottes aux fines herbes  
Les tomates en vinaigrette d'échalotes  
Les spaghettis de courgettes au curry*

### **Les 6 salades composées**

*Les champignons à la Grecque  
La salade de lentilles façon lorraine  
La salade de riz niçoise  
La salade de moules en piperade  
La salade piémontaise  
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 et Saint Jacques sauce aurore  
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  
La terrine de volaille jaune aux trompettes*

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

*Le rôti de bœuf Simmental braisé  
Le gigot d'agneau aux herbes  
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 affines 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 ou le Wedding cake (sup. 3.60 € ht par pers.)*

*-Tarif au 01 janvier 2018*

*-Hors service et hors livraison*

*- Tva à 10 %*