



Les buffets froids

les buffets chauds



Formule buffet froid et son plat chaud n°1

26.90 € ht par convive

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

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 spaghettis 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 paleron de bœuf moelleux braisé au cidre doux
Ou
Le gibier : chevreuil, biche, ou marcassin
Accompagnement de garnitures selon le choix de votre plat*

*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 ou la pièce montée en nougatine (sup. 3.80 € par pers.)*

-Tarif au 01 janvier 2018

-Hors service et hors livraison

Formule buffet froid et son plat chaud n° 2

29.90 € ht par convive

En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie 8.50 € ttc

Les 4 hors d'œuvres variés

La rémoulade de céleri au citron
Les concombres à la crème de ciboulette
Les carottes aux fines herbes
Les spaghettis de courgettes au curry

Les 5 salades composées

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

Les 3 charcuteries

La terrine « maison » de volaille jaune au cœur de foie gras
Le pâté en croûte Richelieu
Le jambon persillé à la dijonnaise

Le poisson froid

Le dos (filet) de saumon de Norvège en belle vue, sauce Aurore
Ou
La terrine « maison » de saumon de Norvège aux queues d'écrevisses

Les plats chauds garnis au choix, 1 légume

Le demi-coquelet braisé au vin jaune et girolles
Ou
Le carré de veau braisé et son jus à l'huile de noisettes
Ou
Le suprême de pintadeau fermier à la crème de Chambertin
Ou
Le faux filet de bœuf Simmental sauce marchand de vin
Ou
Le filet mignon de porc à la crème de morilles

Accompagnement de garnitures selon le choix de votre plat
Gratin dauphinois, pommes fondantes, soufflé de légumes nouveaux,

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

Ou

Le plateau de fromages affines 5 variétés : supplément 2.90 € par pers.

Le dessert

Les gâteaux événementiels (pâtisseries à étages)
Ou
Le dessert individuel à l'assiette (3 pièces)
Ou
Le Wedding ou la pièce montée en nougatine (sup. 3.80 € par pers.)

Formule buffet froid n°1

23.60 € ht par convive

En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie 7.50 € ht

Les salades composées :

La salade de riz façon niçoise

La rémoulade de céleri frais

Les carottes en vinaigrette au citron

Le taboulé « maison » à la menthe poivrée

La salade de pépinettes aux petits légumes en mirepoix

*

Le poisson

La darne 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 Simmental de bœuf braisé

Le filet 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 individuel

Ou

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

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

-Tarif au 01 janvier 2018

-Hors service et hors livraison

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

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 %

Formule Buffet du lendemain n°1

15.80 € ht par personne : à partir de 30 personnes

Les 5 salades composées :

La salade de riz façon niçoise

Les jeunes carottes râpées en vinaigrette au citron

La salade de tomates aux échalotes

Le taboulé « maison » à la menthe fraîche

La salade aux lentilles façon Strasbourgeoise

Assortiment de charcuterie et viandes froides

Le pâté en croûte traditionnel

Le filet mignon de porc rôti en gelée

Le filet de volaille braisée aux épices douces

Assaisonnement et condiments

Fromage blanc de campagne à la crème fraîche
Sucre et fines herbes

Assortiment de pâtisseries

Tartelettes maison aux fruits

- Tarif au 01 janvier 2018
- Hors service et hors livraison
- Tva à 10 %

Formule Buffet du lendemain n°2

17.50 € ht par personne : à partir de 25 personnes

Les 6 salades composées :

La salade de riz façon niçoise

La rémoulade de céleri frais mayonnaise à la ciboulette

Les jeunes carottes râpées en vinaigrette au citron

La salade de tomates en tombée d'échalotes

Le taboulé « maison » à la menthe fraîche

La salade aux lentilles façon Strasbourgeoise

Assortiment de charcuterie et viandes froides

Le pâté en croûte au cœur de foie de volaille

Le jambon persillé Dijonnais à l'aligoté

Le filet mignon de porc en gelée

Le rôti de bœuf Simmental braisé

Assaisonnement et condiments

Fromage blanc de campagne à la crème fraîche

Sucre et fines herbes

Les desserts

Assortiment de tartelettes maison

Ou

Le buffet de dessert (suppl. 2.00 € ht)

-Tarif au 01 janvier 2018

-Hors service et hors livraison

- Tva à 10 %

Formule buffet du lendemain n° 3

19.90 euros ht par personne

Les 7 salades composées :

La salade de riz façon niçoise

La rémoulade de céleri frais mayonnaise à la ciboulette

Les jeunes carottes râpées en vinaigrette au citron

La salade de tomates en tombée d'échalotes

Le taboulé « maison » à la menthe fraîche

La salade aux lentilles façon Strasbourgeoise

La salade de pommes de terre Piémontaise

Le poisson

Le soufflé de saumon aux queues d'écrevisses, émulsion de fines herbes

Assortiment de charcuterie et viandes froides

Le jambon persillé dijonnais à l'aligoté

La terrine maison de volaille de Bresse aux trompettes

Le rôti de bœuf froid Simmental

L'éventail magret de canard landais

Le filet de volaille fermier mariné aux épices douces

**Assaisonnement et condiments*

Fromage blanc de campagne à la crème fraîche

Fines herbes et sucre

Les desserts

Assortiment de tartelettes maison

Ou

Le buffet de dessert (suppl. 2.00 € ht)

-Tarif au 01 janvier 2018

-Hors service et hors livraison

- Tva à 10 %

Menu enfant

14.50 € ht par personne

Couverts et pain inclus

Assortiment de crudités fraîches et aspic de jambon blanc

Filet de volaille jaune à la crème parisienne

Gratin dauphinois ou pâtes fraîches

Dessert

Pâtisserie ou glace

L'encas de fin festivités

3.00 € par personne avec un minimum de 25

La soupe gratinée à l'aligoté et aux oignons grillés

Ses croûtons grillés et son Emmental affiné râpé

-Tarif au 01 janvier 2018

-Hors service et hors livraison

- Tva à 10 %



Le Clos Mutaut
19, rue Paul Langevin 21300 Chenove
Tél 03 80 52 83 37

