



# Le buffet

## Une table unique pour sublimer vos réceptions

Assortiments de charcuterie <small>100g/pers</small>	6.35 €
Saumon fumé en carpaccio <small>au kg</small>	73.10 €
Saumon mariné à l'aneth en tranche <small>au kg</small>	75.10 €
Terrine de st jacques et petits légumes <small>15 pers</small>	43.15 €
Melon en éventail et chiffonnade de jambon sec (en saison)	4.75 €
Pamplemousse cocktail de crevettes	4.40 €
Assortiment de viandes froides : <small>12.5g/pers à choisir</small>	7.30 €
Rosbeef aux herbes de Provinces	
Magret de canard en éventail	
Roti de porc cuit dans son bouillon aux herbes	
Noix de veau rôti	
Blanc de volaille émincé	
Mignon de porc glacé	
Condiments, moutarde, cornichons	
Les viandes crues pour barbecue au kg	
○ Haut de cuisses de poulet marinée miel citron	11.40 €
○ Côtes de porc échine à la Texane	21.80 €
○ Magrets de canard <small>(cours pouvant varier)</small>	41.30 €
○ Brochettes de viande blanche marinées <small>180g/pièce</small>	4.85 €
○ Brochettes de viande rouge marinées <small>180g/pièce</small>	6.35 €
○ Brochette de la mer marinade citron thym <small>180g/pièce</small>	7.85 €
Nos salades composées : <small>200g/pers voir liste</small>	3.25 €

### Les fromages :

Plateau de fromage de nos régions pour 10 à 12 personnes <small>Comté, camembert, chèvre st Maur, tomme de brebis, st nectaire, bleu d'Auvergne</small>	34.45 €
Plateaux de fromage de nos régions pour 15 à 18 personnes <small>Comté, canembert, chèvre st Maur, tomme de brebis, st nectaire, bleu d'Auvergne, Mimolette</small>	58.40 €
Brie de Meaux affiné, roue environs 3.5 kg, environs 40/45 pers	52.45 €

### **Coleslaw**

Carottes râpées, chou blanc émincé,  
oignons, raisins, mayonnaise et yaourt

### **Landaise**

Salade, pommes de terre, tomates,  
gésiers de canard confits, magrets fumés

### **Finlandaise**

Pommes fruits, crevettes, concombres,  
mayonnaise au yaourt, aneth

### **Taboulé**

Tomates, concombres, poivrons, oignons, semoule,  
raisin, citron, huile d'olive, menthe

### **Quinoa aux petits légumes**

### **Norvégienne**

Pommes de terre, saumon fumé,  
câpres, œufs, aneth

### **Agrumes**

Duo d'agrumes, surimi, riz, mayonnaise,  
crevettes

### **Grecque**

Tomate, concombre, poivrons, oignons émincés,  
olives, féta, herbes de Provence, vinaigrette

### **Italienne**

Tagliatelle, tomates, jambon, olives noires  
basilic, vinaigrette à l'huile d'olive

« Entre amis »

Plateau de viandes froides

Blanc de volaille émincé

Rosbeef aux herbes de Provinces

Condiments, moutarde...

Choix de salades composées exemple

Agrumes

Taboulé

Brie de Meaux affinée

Mesclun de salades

Tarte aux fruits de saison

Pain de campagne

**18.65€ par personnes**

« Éléance »

Choix de 2 verrines froides

Duo de saumon fumé et mariné

Plateau de viandes froides

Magret de canard en éventail

Noix de veau rôti

Condiments, moutarde...

Choix de salades composées exemple

Landaise

Finlandaise

Plateau de fromages de nos régions

Mesclun de salades

Pâtisserie au choix dans notre carte

Pain de campagne

**33.65 € par personnes**

Exemple de menu sur une base de 10 personnes

# Nos différents services

## Le personnel de service

Nous vous proposons les services de personnel hautement qualifié travaillant en collaboration avec notre équipe depuis de nombreuses années. Leur but, faire de votre réception un moment unique. Le maître d'hôtel gèrera l'intégralité de la prestation en commençant par la préparation de la salle, des produits et assurera un service de qualité tout au long de la prestation.

## Le matériel

Nous pouvons répondre à un très large choix de demandes allant de la fourniture d'assiettes complémentaires à votre service à la fourniture total de la prestation comme des tentes, mobiliers, cuisine éphémère ou piste de danse...

## La cave

Élément indispensable pour tout évènement, un bon produit se doit d'être accompagné d'une bonne bouteille. Nous vous proposons un large choix de vins, champagnes et boissons alcoolisées ou non et vous conseillons au mieux... L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les tarifs indiqués dans ce document sont TTC l'unité au taux de TVA à 5,5 %.

Tous nos produits sont frais, les prix indiqués sont prévus pour 10 personnes à menu identique, une majoration tarifaire pourra être appliquée en cas de commande inférieure à 10 personnes

Les prix sont pour un enlèvement à notre laboratoire, livraison en sus.

ils sont susceptibles d'évoluer selon le cours à l'achat. Ils peuvent également évoluer suite à un changement de TVA selon la réglementation en vigueur par l'ajout de location de matériel ou de service de notre personnel.