

Les Buffets

page 1/2

BUFFET à 23,00 €

2 entrées (au choix)

- Assortiment de 4 cochonnailles
- Assortiment de charcuterie Hallal
- Variété de 4 crudités
- Terrine de légumes
- Mousse de canard
- Œuf Mimosa
- Salade composée
- Salade Tunisienne
- Tarte l'oignon

1 viande ou 1 poisson

NOS PLATS FROIDS

- Médaillon de saumon Parisien
- Rôti de porc
- Rosbif
- Tandoori de poulet

NOS PLATS CHAUDS*

- Colombo de porc
- Colombo de cabri
- Goulasch
- Estouffade de bœuf Bourguignon

BUFFET à 27,00 €

3 entrées (au choix)

- Assortiment de 5 cochonnailles
- Assortiment de 5 charcuteries Hallal
- Dariole de sardines Niçoises
- Rivière de légumes aux 3 sauces
- Mille feuilles de tomate à la fête
- Méchouia à la Tunisienne
- Guacamole
- Terrine de poireaux au saumon mi-cuit
- Beignets de morue tièdes

1 viande et 1 poisson

NOS PLATS FROIDS

- Roulé de sole au saumon
- Terrine de raie aux asperges ou poivrons (selon saison)
- Rôti de veau
- Faux filet rôti

NOS PLATS CHAUDS*

- Ragoût de saumonette au lait d'amandes
- Coq au vin
- Goulasch
- Faux filet rôti sauce porto
- Gigot d'agneau au thym citronné
- Fricassée de poulet de ferme aux morilles
- Cuisse de pintade farcie aux champignons

BUFFET à 33,00

4 entrées (au choix)

- Melon au jambon selon saison
- Bourse de saumon fumé et sa crème
- Cocktail d'avocat au crabe
- Gâteau de tomate au chèvre frais
- Fond d'artichaut aux crevettes
- Salade Chinoise aux crevettes
- Terrine de faisan aux morilles
- Timbale de pamplemousse aux crevettes

ENTRÉES CHAUDES

- Gâteau d'aubergines

1 viande et 1 poisson

NOS PLATS FROIDS

- Paupiette de sole aux Saint Jacques
- Terrine de homard et son coulis
- Terrine de Saint Jacques aux asperges
- ou poivrons (selon saison)
- Gigot d'agneau au thym citronné
- Rôti de veau
- Filet de canard en gelée de cidre

NOS PLATS CHAUDS*

- Ragoût de saumonette au lait d'amandes
- Civet de biche aux deux purées
- Cuisse de canard aux épices purée de carottes
- Faux filet rôti aux morilles et tagliatelles
- Mousseline de Saint-Jacques et sa fondue d'épinards
- Caille farcie au foie gras
- Gigotin d'agneau à l'ail

Suite page 2



Les Buffets

page 2/2

Suite...

BUFFET à 23,00€



1 garniture (au choix)

- Gratin dauphinois chaud
- Haricots verts froids ou chauds
- Blé concassé chaud ou froid
- Pommes chips
- Pommes de terre à l'huile froides
- Riz blanc chaud

2 Fromages

- Brie et Bleu

Dessert au choix

- Tarte feuilletée aux pommes
- Mille-feuilles vanille
- Entremet selon saison

BUFFET à 27,00€



2 garnitures (au choix)

- Gratin de légumes chaud
- Gratin dauphinois chaud
- Pomme de terre à l'huile (froid)
- Tomate provençale chaudes
- Haricot vert chaud ou froid
- Blé concassé chaud ou froid
- Riz basmati chaud

2 Fromages

- Brie et Bleu

Dessert au choix

- Tarte feuilletée aux pommes et miel
- Mille-feuilles chocolat /praliné
- Entremet selon saison

BUFFET à 33,00€



2 garnitures (au choix)

- Tomate provençale chaudes
- Pomme dauphine chaudes
- Brocolis chaud ou froid
- Coco plat chaud
- Fond d'artichaut et sa duxelles de Champignons (chaud)
- Gâteau d'Aubergines chaud
- Gratin provençale chaud

3 fromages

- Brie, Bleu et Chèvre

Dessert au choix

- Fraisier
- Gâteau choco praliné
- Opéra

Nos plats avec une * sont servis uniquement sur place.