

# Buffet rustique traditionnel N°1

(Base 25 pers. Mini)

## Les entrées

Filet de merlu à la Parisienne

Tomate / Feta

Corbeille de charcuterie

(Chiffonnade de Jambon blanc, Rillettes du Mans, Rosette de Lyon)

## Les viandes

Longe de porc aux pruneaux

Rôti de veau

## Les salades composées

Salade Marco Polo

(Coquillettes, Surimi, sauce Cocktail, Herbes)

Salade Marocaine

(Pommes de Terre, Tomate, Haricots verts, Coriandre)

## Les fromages de France

Carré de l'Est

Chèvre

Pont l'Évêque

## Le dessert

Chocolat Framboise

## Les condiments

Sel, poivre, mayonnaise, vinaigrette, moutarde, cornichons

Beurre et pain de campagne

Prix : 19.55€ HT par personne

Prix : 21.50€ TTC par personne

(Dressage sur support consigné)

## Buffet rustique traditionnel N°2

(Base 25 pers. Mini)

### Les entrées

Terrine aux trois poissons et sa sauce tartare  
Salade Périgourdine et sa mousse de canard  
Corbeille de charcuterie  
(Jambon de pays, Terrine de Lapin, Andouille de Vire)

### Les viandes

Aiguillettes de poulet au romarin  
Cœur de Rumsteck

### Les salades composées

Salade auvergnate et son rôti de dinde  
(Lentilles, Carottes, Moutarde, Rôti de dinde, Herbes)  
Salade aux fruits de Mer  
(Haricots verts, Carottes, Mélange de Fruits de mer)

### Les fromages de France

Camembert  
Chèvre  
Tomme

### Le dessert

Croustillant chocolat

### Les condiments

Sel, poivre, mayonnaise, vinaigrette, moutarde, cornichons  
Beurre et pain de campagne

Prix : 19.55€ HT par personne

Prix : 21.50€ TTC par personne

(Dressage sur support consigné)

# Buffet rustique gourmet N°1

(Base 25 pers. Mini)

## Les entrées

Saumon Gravlax à l'aneth et sa crème acidulée  
Salade montagnarde  
(Roquette, Dés de Cantal, Gésiers, Œuf poché, Croûtons)  
Corbeille de charcuterie fine  
(Jambon de parme, rilette d'Oie, Mortadelle de Bologne)

## Les viandes

Rôti de veau glacé  
Magrets de canard au miel

## Les salades composées

Salade Louisiane  
(Riz, Écrevisse, Haricots rouges, Surimi et Éclat de Pomelos)  
Salade de Linguines  
(Pâtes Linguine, Tomate confite, Huile d'Olive, Féta)

## Les fromages de France

Camembert  
Reblochon  
Comté  
Bleu d'Auvergne

## Le dessert

Coco praliné

## Les condiments

Sel, poivre, mayonnaise, vinaigrette, moutarde, cornichons  
Beurre et pain de campagne

Prix : 21.82€ HT par personne

Prix : 24.00€ TTC par personne

(Dressage sur support consigné)

## Buffet rustique gourmet N°2

(Base 25 pers. Mini)

### Les entrées

Dos de truite et colin glacé  
Corbeille de crudités ou de melon en saison  
Corbeille de charcuterie  
(Rostello aux herbes, coppa, terrine de canard)

### Les viandes

Suprême de pintade  
Gigot d'agneau

### Les salades composées

Salade Ardéchoise  
(Châtaigne, pommes de terre, pois gourmand, noix, échalote)  
Salade lentille « Corail »  
(Lentilles « corail », crevettes, échalotes, carottes et herbes fraîches)

### Les fromages de France

Camembert  
Cantal  
Munster  
Bleu de Bresse

### Le dessert

Marronnier

### Les condiments

Sel, poivre, mayonnaise, vinaigrette, moutarde, cornichons  
Beurre et pain de campagne

Prix : 21.82€ HT par personne

Prix : 24.00€ TTC par personne

(Dressage sur support consigné)

# Buffet déjeunatoire

(18 / 19 pièces par personne)

## LE SALÉ

### **Pains nordique**

- \* Saumon
- \* Flétan

### **Canapés assortis**

- \* Saumon, Jambon cru, St Moret Noix, Crevettes
- \* Magret fumé, mousse de canard, œufs de lumps

### **Bagel Garnis**

- \* Saumon, salade de tomate, blanc de poulet
- \* Rôti de dinde, emmental, salade

### **Crêpes roulées variées**

- \* Saumon
- \* Jambon

### **Corbeille de crudités en bâtonnets et ses sauces**

### **Présentations de brochettes**

- \* Ecrevisse / pomme au curry

## LES PIECES PRESTIGE

Canard et ses magrets en cube  
Rôti de veau en mosaïque

Timbalines de riz cantonnais  
Timbalines de salade auvergnate

**Plateau de fromages en mosaïque  
et ses pains de campagne variés**

## LE SUCRÉ

### **Fours frais sucrés**

- \* Mini éclair café
- \* Mini éclair chocolat
- \* Tartelettes aux fruits
- \* Opéra

### **Mini moelleux**

### **Verrines gourmandes assorties**

Tartare de fruits, mousse au chocolat, Mont blanc

### **Mini macarons assortis**

Prix dressé : 25,00 € HT  
27,50€ TTC

BASE 25 PERSONNES MINIMUM  
**DRESSAGE SUR SUPPORTS CONSIGNÉS**

# Buffet déjeunatoire

(20 / 21 pièces par personne)

## LE SALÉ

### **Pains nordique**

- \* Saumon
- \* Flétan

### **Pains surprise**

- \* Jambon cru
- \* Fromage

### **Canapés assortis**

- \* Saumon, Jambon cru, St Moret Noix, Crevettes
- \* Magret fumé, mousse de canard, œufs de lumps

### **Briochettes garnies**

- \* Mousse de tarama
- \* Saumon fumé
- \* Mousse de canard

### **Mini sandwichs doubles**

### **Corbeille de crudités en bâtonnets et ses sauces**

### **Présentations de brochettes**

- \* Crevettes / ananas
- \* Jambon de parme / melon

### **Cuillères assorties**

- \* Vitelotte / magret
- \* Rouget / guacamole

## LES PIECES PRESTIGE

Poulet et ses aiguillettes  
Gigot en mosaïque

Timbalines de salade Marco Polo  
Timbalines de taboulé à la Provençale

**Plateau de fromages en mosaïque, ses boules de chèvre  
et ses pains de campagne variés**

## LE SUCRÉ

### **Fours frais sucrés**

- \* Mini éclair café
- \* Mini éclair chocolat
- \* Tartelettes aux fruits
- \* Opéra

### **Petits moelleux gourmandise**

### **Verrines gourmandes assorties**

Tartare de fruits, mousse au chocolat, Mont blanc

### **Macarons assortis**

### **Brochettes de fruits**

**« 2 fruits par pique »**

Prix dressé : 26,82 € HT  
29,50€ TTC

BASE 25 PERSONNES MINIMUM  
**DRESSAGE SUR SUPPORTS CONSIGNÉS**