

Formule buffet froid et son plat chaud n°1

33.90 € ttc par convive

En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie 7.00 € ttc

Les hors d'œuvres variés

Le taboulé « maison » à la menthe fraîche
La rémoulade de céleri frais au citron
Les concombres à la crème de ciboulette
Les jeunes carottes aux fines herbes

Les salades composées

Les spaghetti de courgettes à l'huile d'olives vierge et curry
La salade de lentilles façon lorraine
La salade piémontaise au jambon blanc

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 de filets de truite de l'Aube aux queues d'écrevisses, sauce verdurette
Ou
Le dos de saumon d'Ecosse 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 filet mignon de porc cuisson basse température la crème Parisienne
Ou
Le gibier : chevreuil, biche, ou marcassin selon la saison
Accompagnement de garnitures à définir 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 4.20 € par pers.

Les desserts

Les entremets événementiels en étages /choix à définir / supplément 3.00 € la part
Ou
Le duo de pâtisserie fine
Ou
Le trio de verrines sucrées