

Formule buffet froid et son plat chaud n°2

40.50 € ttc 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 vert
Les concombres à la crème de ciboulette
Les jeunes carottes aux fines herbes
Les spaghettis de courgettes au curry

Les 5 salades composées

Les mogettes en vinaigrette à l'ail
La salade de lentilles façon lorraine
La salade de riz à la niçoise
La salade piémontaise au jambon
Le tian provençale d'aubergines, tomates et courgettes

Les 3 charcuteries

La terrine « maison » de filets de caille aux trompettes
Le pâté en croûte de volaille à la graine de moutarde
Le jambon persillé à la dijonnaise

Le poisson froid

Le dos (filet) de saumon de Norvège en belle vue, sauce Aurore
Ou
La terrine de truite de l'Aube et saumon fumé espouma acidulé

Les plats chauds garnis au choix 2 légumes

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
Les joues de porc fondantes 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 affinés 5 variétés : supplément 4.90 € par pers.

Le dessert

Les gâteaux événementiels (pâtisseries à étages)
Ou
Le dessert individuel à l'assiette (3 pâtisseries et un sorbet)
Ou
Le buffet de pâtisseries maison