

Formule buffet froid n°1

29.50 € ttc par convive

En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie 7.50 € ttc

Les salades composées :

La salade de riz façon niçoise

La rémoulade de céleri frais à la crème de ciboulette

Les jeunes carottes vinaigrettes au citron et persil

Le taboulé « maison » à la menthe fraîche

La salade de pépinettes aux petits légumes

Le poisson

La darne de saumon en Belle vue, émulsion aux fines herbes potagères

Ou

La terrine maison de saumon et sa sauce aurore

Assortiment de charcuterie et viandes froides

Le pâté en croûte Traditionnel

La terrine « maison » de volaille fermière aux cèpes

Le filet de volaille jaune basse température aux épices douces

Le faux filet Simmental de bœuf braisé

Le filet de porc braisé, en gelée de Porto

Assaisonnement et condiments

Le fromage blanc de campagne à la crème fraîche

Fines herbes et sucre

Le dessert individuel

La tarte fine aux pommes caramélisée au sucre roux

Ou

Le duo de verrines sucrées

Ou

La pâtisserie fine du moment