

Formule buffet froid n°2

34.90 € ttc par convive

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

Les 5 hors d'œuvres variés

Le taboulé « maison » à la menthe fraîche
La rémoulade de céleri au citron
Les concombres à la crème de ciboulette
Les carottes aux fines herbes
La giboulée de melon et pastèque à la menthe poivrée (en saison herbes)

Les 4 salades composées

Les champignons à la Grecque
La salade de lentilles façon lorraine
La salade de riz façon niçoise
Les spaghettis de courgettes à la provençale

Les 3 charcuteries

Le jambon à l'os cuit à l'étouffée
La terrine « maison » de volaille de Bresse aux trompettes
Le pâté en croûte Traditionnel

Le poisson froid

Le dos (filet) de saumon de Norvège en belle vue, sauce Aurore
Ou
La terrine « maison » de colin au cœur de filet de saumon
Emulsion de fines herbes
Ou
La terrine « maison » de brochet (sans arête) aux queues d'écrevisses

Les 3 viandes froides

Le filet de volaille de Bresse aux épices
Le faux filet de bœuf Simmental au four
Le gigot d'agneau rôti aux herbes
Le filet mignon de porc français en gelée

Le fromage blanc frais de Bresse à la crème épaisse et fines herbes

Les desserts

Les entremets événementiels en étages /choix à définir
Ou
l'assiette gourmande de 3 pâtisseries