

Formule buffet froid n°3

37.80 € ttc par convive

En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie **8.50 € ttc**

Les 5 hors d'œuvres variés

La rémoulade de céleri au citron
Les concombres à la crème de ciboulette
Les jeunes carottes aux fines herbes
Les tomates en vinaigrette d'échalotes
Les spaghettis de courgettes au curry

Les 5 salades composées

Les champignons de Paris à la Grecque
La salade de lentilles façon lorraine
La salade de riz niçoise
La salade piémontaise au poulet
La giboulée de melon et pastèque (en saison)

Le poisson froid

Le dos de saumon de Norvège en Belle Vue, Sauce aurore
Ou
La terrine maison de saumon au cœur de Saint Jacques, sauce mayonnaise aux agrumes
Ou
Le chaud froid de brochet ou de sandre mayonnaise aux herbes

Assortiment de 3 charcuteries

Le véritable jambon persillé dijonnais à l'aligoté
La terrine maison de volaille aux champignons des bois et des prés
Le pâté en croûte artisanal de canard

Les 4 viandes froides :

Le rôti de bœuf Simmental braisé
Le gigot d'agneau Français rôti aux herbes provençales
Le filet mignon à la graine de moutarde
L'éventail de magret de canard landais

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

Ou

Le plateau de fromages affines 5 variétés : supplément 3.20 € par pers.

Le Dessert

Les gâteaux événementiels (pâtisseries à étages)
Ou
L'assiette gourmande de pâtisseries fines (3 pièces et sorbet)
Ou
La pièce montée avec nougatine (sup. 3.80 € ttc par pers.)