

# ***BUFFET***

**40,00€**

Il vous sera demandé de sélectionner:

4 variétés froides - 3 variétés chaudes - 4 accompagnements - 2 desserts

A noter : ce menu est uniquement servi les soirs et pour un minimum de 20 personnes

## **Variétés froides :**

- Cake salé (selon l'inspiration du chef)
- Saumon mariné maison à l'aneth et baies roses
  - Carpaccio de bœuf à l'italienne
- Tartare de bœuf moutarde de Meaux à l'estragon
  - Plateau de charcuteries
  - Plateau de fromages
- Salade de fenouil et roquette assaisonnée au citron vert et huile vierge (végan)
- Salade de quinoa, herbes fraîches et avocat (végan)
- Tomate crevettes grises de nos côtes et mayonnaise maison
- Salade de pommes de terre à la truite fumée et crevettes grises
  - Tartine de fromage blanc, radis et jeunes oignons
- Salade de chou-rouge, cacahuète s et vinaigrette carotte, coriandre, sésame et miel (végan)
- Carpaccio de légumes de saison, huile vierge et jus de citron (végan)

## **Variétés chaudes :**

- Carbonnade de bœuf à la flamande
- Raviole de bar aux écrevisses et son coulis de crustacés
  - Boulettes sauce tomate ou boulet liégeois
  - Tourte aux champignons et lard
- Poulet rôti entier (découpé par nos soins après cuisson)
- Poêlée de scampis marinés aux herbes et épices
- Courgette farcie, concassée de tomate, ail, origan, basilic et oignons confits (végan)
- Wok de légumes à l'italienne (végan)
- Bouillabaisse poisson de nos côtes
- Mille-feuille de légumes de saison

## **Accompagnements :**

- Gratin dauphinois
- Pommes confites au thym
- Croquettes de pommes de terre
  - Gratin de courgettes
  - Ratatouille
  - Riz cantonnais
  - Tomate au four

## **Desserts:**

- Gâteau au chocolat et caramel au beurre salé
  - Soupe de fruits de saison
- Crèmeux de mascarpone, meringue croustillante, fruits frais, zeste de citron vert et menthe
- Tarte Tatin pomme-poire et romarin