

BUFFET

35,00€

Il vous sera demandé de sélectionner:

4 variétés froid - 3 variétés chaud - 4 variétés accompagnements - 2 variétés desserts

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

Froid:

- Cake salée (selon l'inspiration du chef)*
- Saumon mariné maison à l'aneth et baies roses*
- Carpaccio de bœuf, dés de foie gras, poires confites*
- Carpaccio de bœuf à l'italienne (pesto, roquette et parmesan)*
- 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 et vinaigrette carotte, coriandre, sésame et miel (végan)*
- Carpaccio de légumes de saison, huile vierge et jus de citron (Végan)*

Chaud:

- Carbonnade de bœuf à la flamande*
- Raviole de bar aux écrevisses et son coulis de crustacés*
- Boulettes d'agneau à l'orientale*
- Tourte aux champignons et lard*
- Poulet rôti entier (découpé par nos soins après cuisson)*
- Brochette de scampis marinés aux herbes et épices*
- Courgette farcie, concacée de tomate, ail, origan, basilic et oignons confits (végan)*
- Wok de légumes à l'italienne (végan)*
- Bouillabaisse poisson de nos côtes*
- Boulette de pois chiche et caviar d'aubergine, oignon rouge, ail et cumin (végan)*

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