



## LES BUFFETS FROIDS

à partir de 15 personnes

10.2020

### BUFFET FROID A 13.90 € par personne

La terrine aux trois poissons maison  
La douceur marine façon thaï  
La cuisse de poulet rôtie aux épices douces  
Le pâté de campagne maison  
La salade vigneronne  
L'œuf mimosa  
Le salami rosette  
La gelée de saumon aux aromates

servis avec :

- salade de carotte, taboulé à l'orientale, une mayonnaise et du pain long tranché

### BUFFET FROID A 17.90 € par personne

La gelée de saumon aux aromates  
La douceur marine façon thaï  
Le suprême de saumon farci aux petits légumes  
La terrine aux trois poissons maison  
Le rond de gîte de veau rôti  
La grignionette de volaille  
Le pâté de campagne maison  
Le jambon à l'ancienne  
La salade vigneronne  
L'œuf mimosa

servis avec :

- salade de carotte, salade de céleri, taboulé à l'orientale, mayonnaise, sauce fromage blanc aux herbes et grappes de pain pavot-sésame-nature

**BUFFET FROID A 21,90 € par personne**

La gelée de saumon aux aromates  
La douceur marine façon thai  
Le suprême de saumon farci aux petits légumes  
Le rond de gîte de veau rôti  
La grignionette de volaille  
Le pâté de campagne maison  
Le jambon à l'ancienne  
La salade vigneronne  
L'œuf mimosa  
Le saumon des îles Féroé fumé « maison »  
La salade de légumes façon wok, aux crevettes  
La crevette bouquet  
Le magret de canard aux pistaches  
Le rosbif charolais  
La terrine du chef

servis avec :

- salade de carotte, salade de céleri, antipasti de légumes, taboulé à l'orientale, salade de lentilles verte du Puy aux pommes, mayonnaise, sauce fromage blanc aux herbes, moutarde, câpres, et grappes de pain pavot-sésame-nature

**BUFFET FROID A 31.90 € par personne**

- Le buffet froid :

La gelée de saumon aux aromates  
La douceur marine façon thai  
Le suprême de saumon farci aux petits légumes  
Le rond de gîte de veau rôti  
La grignionette de volaille  
Le pâté de campagne maison  
Le jambon à l'ancienne  
La salade vigneronne  
L'œuf mimosa  
Le saumon des îles Féroé fumé « maison »  
La salade de légumes façon wok, aux crevettes  
La crevette bouquet  
Le magret de canard aux pistaches  
Le rosbif charolais  
La terrine du chef

servis avec :

- salade de carotte, salade de céleri, antipasti de légumes, taboulé à l'orientale, salade de lentilles verte du Puy aux pommes, mayonnaise, sauce fromage blanc aux herbes, moutarde, câpres, et grappes de pain pavot-sésame-nature
- Le plateau de fromages
- Le buffet de desserts :
  - o Les entremets maison
  - o L'assortiment de mignardises sucrées maison / 3/personne
  - o La salade fruits