



LES BUFFETS FROIDS

à partir de 15 personnes

10/2025

BUFFET FROID A 15.80 € 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 19.90 € 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 24.90 € par personne

La gelée de saumon aux aromates
La douceur marine façon thaï
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
La ballotine de volaille farcie
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 aux pommes, mayonnaise, sauce fromage blanc aux herbes, moutarde, et grappes de pain pavot-sésame-nature

BUFFET FROID A 35.80 € par personne

- Le buffet froid :

La gelée de saumon aux aromates
La douceur marine façon thaï
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
La ballotine de volaille farcie
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 aux pommes, mayonnaise, sauce fromage blanc aux herbes, moutarde, 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