

## NOS FORMULES BUFFETS FROIDS à partir de 18.00 €

(Les sauces et les condiments sont compris dans tous nos buffets)



### FORMULE 1 minimum 10 personnes

Saucisson de montagne  
-----

Terrine campagnarde  
-----

Taboulé

(Semoule de blé, menthe, concombre, tomates, oignons, citron, huile d'olive)

Salade Piémontaise

(Pommes de terre, œufs, tomates, cornichons, haricots verts, mayonnaise)

Salade de légumes cuits à la provençale

(Poivrons, aubergines, courgettes, ail, vinaigre balsamique)

Effeullade de viandes froides assorties (2 sortes)  
(rôti de porc, rôti de dinde)

Roue de brie  
-----

Pain (baguette)  
-----

Tarte aux fruits

### FORMULE 2 minimum 10 personnes

Chiffonnade de jambon de pays  
-----

Saucisson de montagne  
-----

Terrine campagnarde  
-----

Salade du Berger

(Fêta, tomate, concombre, sauce crème, ciboulette)

Salade Trianon

(Tomates, haricots verts, champignons crus, vinaigrette)

Taboulé

(Semoule de blé, menthe, concombre, tomate, oignons, citron, huile d'olive)

Effeullade de viandes froides assorties (3 sortes)  
(Rosbeef, rôti de porc, rôti de dinde)

Roue de brie fermier  
-----

Pain (baguette)  
-----

Tarte aux fruits

### FORMULE 3 minimum 12 personnes

Charlotte aux deux saumons et petits légumes,  
crème de curry  
-----

Chiffonnade de jambon de pays accompagnée de fruits  
selon saison  
(melon, figues, raisins ou mangues)

Terrine campagnarde  
-----

Salade estivale

(Tomates, concombre, maïs, oignons rouges, cœurs de palmier, roquette, tomates séchées, pignons de pin, fêta)

Salade Hollandaise

(Saumon fumé, crevettes, pommes de terre, oignons, pommes, citron, mayonnaise, crème)

Salade Calypso

(Tomates, choux blancs, poivrons, crevettes, ananas, sauce cocktail)

Suprême de volaille au thym et au miel  
-----

Quiche aux brocolis et chèvre frais

&

Roue de brie

&

Petit pain boule bio et baguette

&

Croquant au chocolat, crème anglaise

Ou

Macaron framboise, crème légère

### FORMULE 4 minimum 15 personnes

Terrine de saint Jacques, sa brunoise de céleri rave  
et sa crème de choux fleur à l'huile de noisette

ou

Saumon frais norvégien glacé en Bellevue  
(à partir de 25 personnes)

Effeüllé de jambon sec aux tomates séchées, parmesan et  
sauce pistou  
-----

Terrine de confit de canard et foie gras  
-----

Le baron d'agneau en gelée et sa sauce à l'estragon

Ou

Faux filet en aiguillette et sa sauce tartare  
-----

Salade Périgourdine

(Dés de carottes, gésiers, lardons, pommes de terre, haricots verts, champignons)

Salade exotique

(Cœurs de palmier, ananas, kiwi, maïs, tomates, pamplemousse)

Salade Italienne

(Tagliatelles aux tomates confites et copeaux de parmesan)

Plateau de fromages affinés

&

Petit pain boule bio et baguette

&

Gâteau chocolat, praliné, amandes caramélisées

Ou

Biscuit noisette, cocktail de fruits, crème vanille

## NOS FORMULES BUFFETS FROIDS (suite)

(Les sauces et les condiments sont compris dans tous nos buffets)



### FORMULE 5 « Saveurs du monde » minimum 25 personnes

Accras de morue

-----  
Samoussas

-----  
Achards de légumes

-----  
Saumon mariné au lait de coco sur lit de mangue verte  
&

#### **Le buffet des salades tour du monde**

Salade Hollandaise

(Tomates, concombre, maïs, oignons rouges, cœurs de palmier, roquette, tomates séchées, pignons de pin, fête)

&

Taboulé libanais

(Tomates, oignons, persil, menthe fraîche, boulghour, citron)

&

Salade Exotique

(Cœur de palmier, ananas, kiwis, maïs, tomates, pamplemousse)

&

Salade chinoise

(Soja, maïs, carottes, champignons, cœur de palmier)

#### **Le buffet des viandes**

Poulet façon boucané

Ou

Emincé de blanc de volaille au curcuma

Ou

Faux filet en aiguillettes et sa sauce tartare

#### **Le buffet de l'écaillé**

Saumon glacé en Bellevue

Ou

Filet de requin en escabèche

&

#### **Le buffet du fromager**

Assortiment de fromages affinés et salade de saison

&

Petit pain boule bio et baguette

#### **Le buffet des desserts**

Assortiment de desserts aux saveurs du monde  
(cheesecake, tiramisu, délice aux fruits exotiques...)

*D'autres salades peuvent*

### FORMULE 6 « Gastronomique » minimum 25 personnes

#### **Le buffet des entrées**

Saumon frais norvégien glacé en Bellevue  
&

Jambon de pays  
accompagné de fruits selon saison  
(melon, figues, raisins ou mangues)

&

Assortiment de cochonnailles rustiques  
(terrines de canard, farandole de saucissons, andouille de vire)

&

Rillettes de saumon à l'aneth, crème acidulée

&

#### **Le buffet des salades**

Salade estivale

(Tomates, concombre, maïs, oignons rouges, cœurs de palmier, roquette, tomates séchées, pignons de pin, fête)

&

Salade Hollandaise

(saumon fumé, crevettes, pommes fruits, pomme de terre, mayonnaise)

&

Salade Périgourdine

(Dés de carottes, gésiers, lardons, pommes de terre, haricots verts, champignons)

&

Salade Exotique

(Cœurs de palmier, ananas, kiwi, maïs, tomate, pamplemousse)

&

#### **Le buffet des viandes**

Effeuillades de faux filet rôti

&

Gigot d'agneau en gelée, sauce froide à l'estragon

&

#### **Le buffet du fromager**

Assortiment de fromages affinés et Salades de saison

&

Petit pain boule bio et baguette

#### **Le Buffet des desserts**

Assortiment de desserts  
(croquant chocolat, macaron framboise, bavarois, charlotte aux fruits.....)

*vous être proposées (nous consulter)*

**FORMULE Enfants**  
**« Spécial KIDS »**

Saucisson sec et à l'ail  
---  
Jambon blanc  
---  
Rings de poulet  
---  
Salade Kids aux pâtes  
---  
Petits fromages  
---  
Petit pain boule  
---  
Moelleux au chocolat  
---  
Bonbons



**Nos buffets**

