

BUFFETS RÉCEPTION

Printemps-été 2021



Tradition

60€

Kir (1 verre de 12 cl par personne)

Les salades & les crudités

Salade aux gésiers de canard confits, taboulé à la menthe, champignons à la grecque, salade piémontaise, salade sicilienne aux queues de crevettes, salade aux saveurs de Chine

La palette de charcuteries

Jambon à l'ancienne, pain de rillettes
Terrine de saison, jambon de Bayonne
& autres saucissonnaïles

Les délices de la mer

Saumon en Bellevue
Assortiment de poissons fumés & marinés

Les plats froids servis au buffet

Faux-filet rôti & volaille gelée

La ronde des fromages de France

Les desserts

Assortiment de tartes et d'entremets variés
(tartes au citron meringuée, opéra, salade de fruits...)

Cérémonie

70€

Coupe de champagne brut ou kir royal
(1 coupe de 12 cl par personne)

Les salades & les crudités

Salade aux gésiers de canard confits, taboulé à la menthe, champignons à la grecque, salade piémontaise, salade sicilienne aux queues de crevettes, salade aux saveurs de Chine

La palette de charcuteries

Jambon à l'ancienne, pain de rillettes
Terrine de saison, jambon de Bayonne

Les délices de la mer

Saumon en Bellevue
Assortiment de poissons fumés & marinés

Le plat chaud au choix servi au buffet:

Émincé de bœuf stroganoff ou
Filet mignon de porc à l'aigre douce ou Fricassé de lotte à l'armoricaine

La ronde des fromages de France

Les desserts

Assortiment de tartes et d'entremets variés
(tartes au citron meringuée, opéra, salade de fruits...)

Prestige

80€

Coupe de champagne brut ou kir royal
& ses canapés salés
(1 coupe de 12 cl par personne)

Les salades & les crudités

Salade aux gésiers de canard confits, taboulé à la menthe, champignons à la grecque, salade piémontaise, salade sicilienne aux queues de crevettes, salade aux saveurs de Chine

La palette de charcuteries

Jambon à l'ancienne, pain de rillettes
Terrine de saison, jambon de Bayonne

Les délices de la mer

Saumon en Bellevue
Assortiment de poissons fumés & marinés

Le plat chaud au choix servi à table :

Filet de canette au cidre
ou Pièce de bœuf en feuilletage, sauce aux morilles
ou Carré d'agneau rôti à la provençale

La ronde des fromages de France

Les desserts

Assortiment de tartes et d'entremets variés
(tartes au citron meringuée, opéra, salade de fruits...)

Inclus dans nos buffets réception: les boissons (1 bouteille 75cl de vin IGP pour 3 personnes, eaux minérales), le café & la location de la salle
Menu unique pour l'ensemble des convives (à l'exception des allergies et restrictions alimentaires)– Minimum 30 personnes