

buffet froid 19€ (un min de 40 cts ou supl de 2€ par pers)

Les poissons :

- Saumon en belle vue
- Pèche au thon
- Terrine de poisson
- ½ tomate du pêcheur

Les Viandes et charcuteries :

- Jambon a l'os sur pince (minimum 50 cts)
- Roti de porc à la moutarde
- Pâté de lapereaux aux noisettes
- Poulet de Roti
- Rosbif

Crudités et garnitures :

- Salades variées (laitue, lolo, chêne, romaine)
- Salade de carottes râpées
- Salade de céleri rave
- Salade de tomates
- Salade de concombres
- Pommes de terre aux lardons
- Pâtes froides à l'italienne
- Œuf en canard
- Oignons et Cornichons
- Pain et beurre
- Sauce tartare et cocktail, curry, vinaigrette

Supplément eventuel

	la portion
• Saumon Fumé	1,5€
• ½ tomate crevette grise	1,5€
• Gambas	1,5€
• Langoustines	1,5€

Buffets chaud

Buffet Barbecue n°1

Minimum 10 personnes

3 viandes au choix.

(Brochette de volaille ou du porc, saucisse de campagne, chipolata, merguez, pilon de poulet, lard mariné, spare ribs)

Pomme de terre en chemise, pâte méditerranéenne, taboulé.

Céleris, carottes, tomate, concombre.

Salade mixte et/ou laitue.

Vinaigrette et deux sauces au choix.

Le tout disposé en plats de présentation. La proposition ne comprend pas le pain.

Prix par personne : 9,80 €

Buffet Barbecue N°2

Minimum 10 personnes

3 viandes au choix.

(Brochette de bœuf ou petit steak de bœuf mariné, médaillon de porcelet mariné et lardé, côtelette d'agneau, petite brochette d'agneau, brochette de volaille ou porc, saucisse de campagne, provençale, chipolata, merguez, pilon de poulet, lard mariné, spare ribs, boudin pour barbecue.)

Pomme de terre en chemise, pâte méditerranéenne, taboulé.

Céleris, carottes, tomate, concombre.

Salade mixte et/ou laitue.

Vinaigrette et deux sauces au choix.

Prix par personne : à partir de 11€

Buffet Méchoui

Minimum 40 personnes

Agneau à la broche ou cochon de lait ou porchetta

ainsi que les Pomme de terre en chemise, pâte méditerranéenne, taboulé.

Céleris, carottes, tomate, concombre.

Salade mixte et/ou laitue.

Vinaigrette et deux sauces au choix.

Prix par personne : à partir de 12,50 €

Buffet Paëlla

Riz, poivrons, oignons, petit pois

Poulet, chorizo, poisson blanc, calamar, fruit de mer, gambas, scampis écrevisse

Prix par personne : 13 €

Buffet couscous

Assortiment de viandes (brochette de volaille, pilon de poulet, agneau, merguez), la semoule ainsi que le bouillon et les légumes

Prix par personne : 8 €

Buffet pâtes

N°1

1 sorte de pâte 3 sauces au choix

Exemple : penne ; sauce bolognaise, quatre fromages, carbonara ; gruyère

Prix par personne : 6,50 €

N°2

3 sortes de pâtes différentes

Exemple : Cannelloni viande sauce crème tomate basilic, lasagne au saumon brocolis, lasagne au chicon

Prix par personne : 8,50 €

Forfait personnel

Ex : pour une pers (forfait de 4h) 50€

Les menus

*Prix service compris pour une durée de 4 heures, déplacements non compris

Menu n°1 à 36€ *avec service 46€

Apéritif et sa petite assiette d'attente

*

Salade de chèvre chaud pomme caramélisée

*

Velouté de courgettes et de concombres au Philadelphia

*

Souris d'agneau
Pommes Duchesse

*

Nougat glacé et sa garniture

*

Café

Menu n°2 à 36€*avec service 46€

Apéritif et sa petite assiette d'attente

*

Tartare aux deux saumons

*

Crème de cerfeuil

*

Suprême de Blancs de Bresse au jambon de Parme
Sauce Gorgonzola
Pommes Croquettes

*

Moelleux au chocolat

Café

Menu n° 3 à 36€*avec service 46€

Apéritif et sa petite assiette d'attente

*

Cassiolette de poissons et crustacés
Sauce armoricaine

*

Crème de brocolis

*

Estouffade de bœuf bourguignon
Gratin dauphinois

*

Soufflé Grand Marnier glacé

*

Café

Menu n° 4 à 36€*avec service 46€

Apéritif et sa petite assiette d'attente

*

Caille farcie aux raisins de muscat et vin blanc de
Banyuls

*

Crème de chicon aux crevettes grises

*

Filet de cochon de lait au miel et romarin
Pommes grenaille rissolées

*

Assiette gourmande

*

Café

Menu n°5 à 26€*avec service 36€

Trilogie de saumons (saumon frais, fumé, terrine)

*

Magret de canard à l'orange
Pommes Duchesse

*

Nougat glacé et sa garniture

*

Café

Menu n°6 à 25€*avec service 35€

Caille farcie aux raisins de muscat et vin blanc de
Banyuls

*

Civet de porc en Marcassin en saison
½ poire aux airelles
Gratin dauphinois

*

Profiterole au chocolat

*

Café

Menu n° 7 à 25€*avec service 35€

Cassolette de poissons et crustacés
Sauce armoricaine

*

Le croustillant de pintade à la crème de
champignons

P.croquettes

*

Soufflé Grand Marnier glacé

*

Café

Menu n° 8 à 25€*avec service 35€

Salade de magret fumé et foie gras aux noix et
parfumé à l'huile de truffes

*

Filet de cochon de lait au miel et romarin

Pommes grenailles rissolées

*

Assiette gourmande

*

Café