Le buffet froid

Le choix d'un buffet se fera si vous souhaitez
que les invités soient assis ou un mix debout/assis.
Cela nécessite donc tables, chaises, couverts.
La durée minimale est d'environ 1h30 puis puisqu'il s'agit
d'un repas complet. Il est idéal pour de nombreux évènements
tels que mariages, séminaires, baptêmes...
Se compose à votre guise ou suivant nos formules.

Nos suggestions de buffets

Buffet « Campagnard »

Assortiment
de charcuterie maison

*

Choix de viandes froides
coupées 100g/pers. :

Suprême de volaille
et Rosbeef

Condiments

*

Choix de salade dans
notre carte 175g/pers.

*

Brie de Meaux affiné
& salade mesclun

*

Tartes aux fruits de saison
(1 tarte pour 6, 8 ou 10 pers.)

Pain de campagne tranché

23,10 €
par pers.

Buffet « Entre amis »

Assortiment
de charcuterie maison

*

Choix de viandes froides
coupées 100g/pers. :

Rosbeef, médaillon
de filet de porc au miel

Condiments

*

Choix de salade dans notre
carte 175g/pers.

*

Duo de saumon

*

Plateau de fromages
de nos régions affinés
& salade mesclun

*

Pâtisserie à définir
dans notre carte

Pain de campagne tranché

33,40 €
par pers.

Tous nos prix sont étudiés sur la base de 10 personnes en menu identique,
une majoration tarifaire pourra être appliquée en cas de commande
inférieure à 10 personnes induit par le surcoût de production nécessaire

À la carte

Les viandes froides 100g/pers. 6,90 €

Rosbeef
Aiguillettes de canard
Cuisse de poulet tandoori
Gigot d'agneau
Médaillon de filet de porc aux 2 fruits
Suprême de volaille
Noix de veau rôtie

Les pièces d'accompagnement

Assortiment de charcuterie maison 100 g/pers.	5,10 €
Avocat surprise	6,00 €
Fond d'artichaut Norvégien	6,00 €
Melon en éventail et chiffonade de jambon sec	4,45 €
Pamplemousse cocktail de crevettes	3,60 €
Assortiment de salades composées 175 g / pers. *(choix à définir dans notre carte)*	2,92 €

Les poissons froids

Saumon fumé au kg	69,30 €
Saumon mariné à l'aneth au kg	80,95 €
Saumon à la parisienne, tomate macédoine et œuf mimosa	5,90 €
Terrine de raie aux petits légumes	5,74 €
Terrine de Saint-Jacques aux champignons	5,47 €
Terrine de la mer à la langouste	5,74 €

Les viandes crues pour barbecue au kg

Cuisses de poulet marinées au pesto rosso	4,65 €
Cochon de lait entier 10 kg/pc	155,09 €
Veau mariné au miel et citron	9,56 €
Côtes de porc échine à la mexicaine	14.25 €
Agneau entier 20 kg/pc	414,75 €
Poitrine de porc frais	Prix sur devis
Magrets de canard à la Bordelaise	Prix sur devis
Brochettes de viande blanche marinées	Prix sur devis
Brochettes de viande rouge marinées	Prix sur devis

Nos salades composées

Coleslaw
Carottes râpées, chou blanc émincé, oignons, raisins, mayonnaise et yaourt

Norvégienne
Pommes de terre, saumon fumé, câpres, œufs, aneth

Agrumes
Duo d'agrumes, surimi, riz, mayonnaise, crevettes

Indienne
Pâtes, carottes, raisins, pommes fruit, blanc de dinde, mayonnaise au curry

Grecque
Tomate, concombre, poivrons, oignons émincés, olives, féta, herbes de Provence, vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique

Taboulé
Tomates, concombres, poivrons, oignons, semoule, raisin, citron, huile d'olive, menthe

Sicilienne
Tomates, champignons, pâtes, crevettes, calamars

Italienne
Tagliatelle, tomates, jambon, olives noires, basilic, vinaigrette à l'huile d'olive

Américaine
Gruyère, pommes fruits, ananas, jambon, céleri, ciboulette

Landaise
Salade, pommes de terre, tomates, gésiers de canard confits, magrets fumés

Finlandaise
Pommes fruits, crevettes, concombres, mayonnaise au yaourt, aneth

Normande
Pommes de terre, tomates, pommes fruits, emmental

Piémontaise
Tomates, pommes de terre, cornichons, mayonnaise

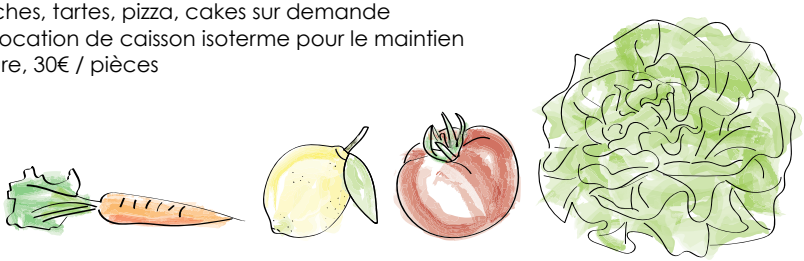
Suisse
Poivrons rouges, jambon, emmental, céleri blanc

Automne
Jambon, pommes fruits, poireaux

Marine
Pommes de terre, haricots verts, crevettes, calamars

Quinoa
Graine de quinoa, féta, feuilles d'épinard, coriandre

Possibilité quiches, tartes, pizza, cakes sur demande
Possibilité de location de caisson isoterme pour le maintien en température, 30€ / pièces



Nos différents services

Le personnel de service

Nous vous proposons les services de personnel hautement qualifié travaillant en collaboration avec notre équipe depuis de nombreuses années.
Leur but, faire de votre réception un moment unique. Le maître d'hôtel gèrera l'intégralité de la prestation en commençant par la préparation de la salle, des produits et assurera un service de qualité tout au long de la prestation.

Le matériel

Afin de garantir le succès de votre réception, il ne faut faire confiance qu'aux meilleurs. C'est la raison pour laquelle nous avons comme partenaire privilégié la maison Options. Nous répondons à toutes vos attentes…
Nous pouvons répondre à un très large choix de demandes et vous proposons le meilleur.

La cave

Elément indispensable pour tout évènement, un bon produit se doit d'être accompagné d'une bonne bouteille. Nous vous proposons un large choix de vins, champagnes et boissons alcoolisées ou non et vous conseillons au mieux…

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les tarifs indiqués dans ce document sont TTC au taux de TVA à 5,5 %.
Tous nos produits sont frais, les prix indiqués sont prévus pour 10 personnes à menu identique, ils sont susceptibles d'évoluer selon le cours à l'achat. Ils peuvent également évoluer suite à un changement de TVA selon la réglementation en vigueur par l'ajout de location de matériel ou de service de notre personnel.
Les prix sont pour un enlèvement à notre laboratoire, livraison en sus.

Tarifs au 1er février 2022