

Le buffet froid campagnard

A partir de 20 personnes

3 salades au choix

Carottes, cèleri rémoulade, concombre à l'aneth, tomates et mozzarella

Taboulé, pomme de terre, légumes marinés, macédoine de légumes

Riz façon niçoise, torti à la grecque, penne au pistou

2 melons, betteraves rouges, lentilles, coleslaw

Pâté en croûte, jambon blanc, jambon forêt noir

Rosette, rôti de porc, saucisse de viande et noire

Emmental et munster

Cornichons, oignons grelots, moutarde

14.00€/pers

Le buffet froid Attitude

A partir de 20 personnes

5 salades au choix

Carottes, cèleri rémoulade, concombre à l'aneth, tomates et mozzarella

Taboulé, pomme de terre, légumes marinés, macédoine de légumes

Riz façon niçoise, grecque, penne au pistou

2 melons, betteraves rouges, lentilles, coleslaw

Pâté en croûte, jambon blanc

Rosette, saucisse de viande et noire, rôti de porc

Melon au jambon italien

Vitello tonato, Rosbeef

Saumon fumé, saumon cuit aux baies roses

Sauce cocktail, sauce tartare, mayonnaise

Cornichons, oignons grelots, moutarde

20.00€/pers

Le buffet froid Gourmand

A partir de 50 personnes

8 salades au choix

Carottes, cèleri rémoulade, concombre à l'aneth, tomates et mozzarella

Taboulé, pomme de terre, légumes marinés, macédoine de légumes

Riz façon niçoise, grecque, penne au pistou

2 melons, betteraves rouges, lentilles, coleslaw

Pâté en croûte, jambon blanc

Rosette, salami danois, rôti de porc

Terrine de foie gras, chutney et toasts

Eventail de magret fumé et nectar de balsamique

Melon au jambon italien ou asperges (selon saison)

Vitello tonato, carpaccio bœuf, rosbeef

Terrine de poisson,

Saumon fumé, crevettes cocktails, saumon cuit aux baies roses

Sauce cocktail, sauce tartare, mayonnaise

Cornichons, oignons grelots, moutarde

26.00€/pers

Buffet Plat chaud

Jambon à l'os au miel et épices, gratin de pommes de terre (30pers)

12.00€/pers

Poulet rôti aux épices et ses pommes au four

10.00€/pers

Blanquette de poisson aux légumes, riz basmati

12.00€/pers

Rôti de porc aux champignons, nouilles aux légumes

10.00€/pers

Tajine de volaille aux épices et sa semoule aux raisins

10.00€/pers

Sauté de veau marengo, pommes dauphines et légumes

11.00€/pers

Bœuf bourguignon aux oignons et lardons et ses tagliatelles fraîches

11.00€/pers

Bouchée à la reine et ses nouilles fraîches

11.00€/pers

Train de côte de bœuf, sauce béarnaise et sauce vin rouge

Gratin de pomme de terre et légumes

16.00€/pers

Carré de veau persillé et sauce porto

Gratin de pomme de terre et légumes

16.00€/pers

Le buffet de fromage

Carte de France

A composer accompagné de pains spéciaux, raisins, fruits secs, cumin

Munster, brie de Meaux, comté,
Morbier, camembert, Tomme de Savoie
Saint-nectaire, beaufort, cantal
Tête de moine, Livarot, mimolette, Saint Albray
Reblochon, Pont l'évêque

Chavignol, Sainte Maure de Touraine
Bleu d'auvergne, fourme d'Ambert,

6.00€/5 différents

9.00€/8 différents

Le buffet de desserts Attitude

A partir de 20 personnes

Salade de fruits frais
Assortiment de crèmes brûlées
Tarte aux fruits de saisons
Île flottante
Mousse au chocolat

7.00€/pers

Le buffet dessert Gourmand

A partir de 50 personnes

Salade de fruits frais
Assortiment de crèmes brûlées
Tarte aux fruits de saisons
Île flottante
Assortiment de verrines aux fruits de saison
Mousse au chocolat
Assortiment de macarons
Entremets aux fruits
Eclairs au café et chocolat

12.00€/pers