

# LES BUFFETS

## Buffet N° 1

*Salade composée au choix  
En Verrines et Mini ramequins*

*Terrine de sandre et de brochet aux écrevisses et aux mini légumes nouveaux*

*Verrines de saumon fumé aux zestes de citron confit*

*Faux filet de bœuf aux fruits rouges*

*Confit de jambon à la provençale*

*Chips*

*Plateaux du fromager*

*Dessert au choix et Pain*

*Prix par pers 17.50 €*

**Buffet N° 2**

*Salade au choix*

*En Verrines et Mini ramequins*

*Verrine de mousse de canard*

*Aumônière de saumon fumé au crémeux d'avocat*

*Tomate confite à la mousse de thon*

*Rôti de porc à la dijonnaise*

*Rôti de bœuf au gros sel*

*Chips*

*Plateau du fromager*

*Dessert au choix et pain*

*Prix par pers 17.50 €*

**Buffet N°3**

*Salade au choix*

*En Verrine et Mini ramequin*

*Verrines de St Jacques*

*Emincé de colin aux légumes de saison*

*Suprême de volaille à la provençale*

*Rôti de bœuf à l'ail confit*

*Chips*

*Fromage et salade verte*

*Dessert au choix et Pain*

*Prix par pers 17.50 €*

### Buffet N° 4

Salade au choix  
Mini ramequin

Assortiment de verrines et brochettes  
(Jambon, melon) (Saumon fumé)(St jacques, betterave)

Médailillon de saumon et colin  
Aux p'tits légumes croquants.

Faux filet de bœuf aux fruits rouges

Filet de porc à la provençale

Chips

Plateau du fromager

Dessert au choix et Pain

Prix par pers 17.50 €

\* Ces buffets vous sont proposés : sans pain et sans dessert ..... à 15.90 €

\* La vaisselle rendue sale 6 pièces .....1.00 €/pers.

• le café ..... 0.60 €/pers.

#### **POSSIBILITE :**

Tous les buffets sont accompagnés de chips. Nous vous offrons la possibilité de les  
Remplacer par un légume chaud (en bac isotherme chaud) et livré avec votre buffet.

Prix par personne 01 légume ou 02 légumes 2.50 € .

\* gratin dauphinois

2.50 €/pers.

\* Mogettes

2.50 €/pers.

\* poêlée vigneronne

2.50 €/pers.

\* Flageolets

2.50 €/pers.

\* poêlée sarladaise

2.50 €/pers.

\* Salade verte

0.50 €/pers.