

Buffets

à partir de 25 personnes

Buffets froids.

BUFFET 1 : 13.00€

3 SALADES / 3 CHARCUTERIES / 2 VIANDES BLANCHES
/ CHIPS / PLATEAU DE 6 FROMAGES / CONDIMENTS

BUFFET 2 : 15.50€

3 SALADES / 3 CHARCUTERIES / 1 TERRINE DE POISSON
+ 1 VIANDE BLANCHE + 1 VIANDE ROUGE / CHIPS /
PLATEAU DE 6 FROMAGES / CONDIMENTS

BUFFET 3 : 18.00€

3 SALADES / 3 CHARCUTERIES / 1 BASE DE POISSON /
1 VIANDE BLANCHE ET 1 VIANDE ROUGE / 1 TERRINE DE
LÉGUMES / PLATEAU DE 6 FROMAGES / CONDIMENTS

(voir la liste des possibilités à la page suivante)

Buffets d'entrées avec plat chaud. **19.00€**

3 SALADES (liste à la page suivante)

3 CHARCUTERIES OU 1 CHARCUTERIE + 1 TERRINE DE POISSON

1 PLAT CHAUD

- Jambon à l'os (au Banyuls)
- Joue de porc à la provençale
- Boeuf au Chinon
- Coq au vin
- Sot l'y laisse de dinde sauce forestière
- Cuisse de canette crème de champignons
- Blanquette de veau

1 LÉGUME

- Gratin dauphinois
- Flan de légumes
- Haricots verts
- Chou-fleur béchamel
- Julienne de légumes
- Pommes vapeur

PLATEAU DE 6 FROMAGES

Sans le pain et les desserts.

Condiments compris (moutarde, ketchup, mayonnaise et petit beurre).

Les salades.

PIEMONTAISE
TABOULÉ
NIÇOISE
COLESLAW
CHAMPIGNONS À LA TOURANGELLE
CHAMPIGNONS À LA GRECQUE
MARCO POLO
CAMPAGNARDE
PÊCHEUR
PENNÉS À L'ITALIENNE
CHOUX À LA VENDÉENNE
PÂTES JAMBON EMMENTAL
HARENG POMME À L'HUILE
DUO DE CRUDITÉ

Les bases poisson.

SAUMON EN BELLE VUE
SAUMON FUMÉ
MERLU FROID
RILLETES DE LA MER

Les terrines de poisson.

TERRINE DE POISSON
TERRINE DE CRABE
TERRINE DE ST JACQUES

Les charcuteries.

TERRINE DE CAMPAGNE
RILLETES DU MANS
RILLETES DE TOURS DUO
DE SAUCISSON MOUSSE
DE CANARD RILLONS DE
TOURAIN JAMBON DE
VENDÉE BOUDIN NOIR
GALANTINE DE VOLAILLE

Les viandes blanches.

ROTI DE PORC
CUISSÉ DE POULET
JAMBON À L'OS

Les viandes rouges.

ROTI DE BOEUF
FILET DE CANARD

*Possibilité d'évolution sur les propositions