



Le Buffet Convivial Saveurs d'Ailleurs

Printemps-Eté 2019

**Buffet froid de petites pièces à base de produits frais
Conçu pour être dégusté en format « mange debout »
Tous nos plats sont préparés par nos équipes de cuisine
*Cuisine du monde et autres inspirations de nos chefs***

Petites salades

De 20 à 80 convives, 2 choix / au-delà, 3 choix parmi :

- Verrine de yaourt brassé, petits pois, concombre, menthe et marjolaine
- Salade de pennés à l'Italienne avec tomates confites, roquette, parmesan et légumes poêlés
- Salade Syracuse : tomates, Emmental, pesto et filet de rouget grillé
- Assortiment de crudités, houmous et tartines
- Pommes de terre nouvelles et ratatouille au miel

Plat du Monde

De 20 à 80 convives, 2 choix / au-delà, 3 choix parmi :

- Emincé de canard grillé et légumes marinés
- Poulet au sésame grillé, fines herbes et sauce barbecue
- Filet de cabillaud et sauce légère aioli

Assortiment de navettes et mini sandwiches

De 20 à 80 convives, 2 choix / au-delà, 3 choix parmi :

- Focaccia et tapenade rouge
- Wrap crudités et fromages frais
- Faluche à la Copa et légumes confits

Farandole de spécialités salées

De 20 à 80 convives, 2 choix / au-delà, 3 choix parmi :

- Cookie Romano
- Tartelette chèvre et cresson
- Pizza poivrons et chorizo





Le Buffet Convivial Saveurs d'Ailleurs

Printemps-Eté 2019 (suite)

Assortiments de fromages de l'Hexagone

Ex : Brie, Cantal entre deux, Brebis des Pyrénées, Pont l'Evêque, Selles sur Cher.....

Les Desserts du chef pâtissier

De 20 à 80 convives, 2 choix / au-delà, 3 choix parmi :

- Clafoutis aux fruits d'été
- Tartelette au chocolat
- Tartelette framboises et pistaches
- Tartelette sablée, mascarpone et chantilly vanillée, zeste de citron et fruits frais
- Salade duo de fruits à la menthe fraîche ciselée

Pain de campagne artisanal en caissette bois

