



Le Buffet Convivial Terroir Printemps - Eté -2019

**Buffet froid de petites pièces à base de produits frais
Conçu pour être dégusté en format « mange debout »**

**Gastronomie locale et de saison
+ 40 % de produits issus de la région**



Salades du marché

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

- Salade des Alpes : Perles de Savoie  , brunoise de légumes et boeuf séché 
- Salade Les Pieds dans l'eau : melon, pastèque et framboises (en saison)
- Salades de légumes nouveaux glacés et magret de canard fumé
- Salade des Collines : tomates et courgettes, triangle de polenta grillée  et fines herbes

Plat du terroir

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

- Ardoise de Jambon cru finement tranché
- Filet de poulet tapenade et sa sauce aux poivrons rouges
- Terrine de poisson et courgettes, sauce fromage frais à la ciboulette

Assortiment de mini sandwichs et navettes

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

- Faluche lyonnais et son saucisson à l'ail, sauce gribiche et scarole 
- Moricette rillettes de poisson et radis croquants
- Wrap aux crudités et fromage frais

Farandole de tartes salées

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

- Cake à la Fourme de Montbrison 
- Clafoutis tomates cerise et origan
- Tartelette chèvre et cresson
- Quiche au fromage





Le Buffet Convivial Terroir Printemps - Eté 2019

Fromages de région

- Le Plateau régional Auvergne-Rhône-Alpes : Comté, Chèvre du Pilat, tomme de Savoie, fourme de Montbrison, St Marcellin, Reblochon ...

Les desserts du chef pâtissier

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

- Tartelette sablée confiture et fruits rouges frais
- Craquant au chocolat Weiss 
- Salade de fruits frais
- Entremet pistache aux cerises griottes
- Tartelette aux fruits frais

Pain de campagne artisanal en caissette bois

PRODUIT D'ORIGINE AUVERGNE RHONE-ALPES (> 90%) : 

