

Formule Buffet

2 entrées au choix, parmi :

Melon à l'italienne (en saison) Presse de poireaux et saumon
Opéra de légumes Oufs en gelée fumé
1/2 tomate aux crevettes grises Jonque de salade de la mer et ses croustilles
Mini pavé de saumon rôti Cocktail agrumes et crevettes roses sauce new bourg
Assortiments de charcuterie Méli-mélo de terrines et rillettes

2 plats chauds au choix, parmi :

Dos de Lieu Noir à la Duglène épinards et riz basmati
Volaille forestière jeunes carottes et pommes de terre charlotte rôties
Mignon de porc au pain d'épices, endives braisés, pomme duchesse
Sauté de boeuf à la Saint Médard, tagliatelle au beurre

4 accompagnements au choix, parmi :

Betteraves et oignons doux Taboulé
Salades de carottes rapées, Salade piémontaise
Concombres à la Grecque Madédoine de légumes
Salade de pommes de terre à la ciboulette Salade de tomates à la mozzarella et au basilic
Salade de farfalles au poulet

Café Gourmand

Tarte aux fruits rouges, finger spéculoos, mousse au chocolat en verrine et café servi à table

FORFAIT BOISSONS

- Jus de pomme-cassis Tellier
- Jus de pomme Tellier
- Jus d'orange
- Eaux minérales et gazeuses
- Café

Supplément vin blanc
Supplément vin rouge
Supplément bière régionale

3€ ht/pers.