

Les Formules Buffets



Buffet Plat Chaud

Minimum 30 personnes

Entrée + Plat au choix + Dessert

A partir de 39.90€

Entrée en Buffet:

Plancha à l'Italienne

- Pavé Lyonnais
- Saucisson Parisien
- Jambon Sec Italien
- Coppa
- Chorizo Espagnol

L'étal du Maraicher

- Betteraves aux échalotes confites
- Carottes râpées avec une pointe de moutarde à l'ancienne
- Salade d'Endives au noix et Aneth fraîche
- Salade de Tomates cerises et billes de Mozzarella

Salade fraîcheur Italienne

Roquette, Fêta, tomates Cerises, tomates séchées

Copeaux de Parmesan, basilic, Vinaigre Balsamique et huile d'Olives

Terrine de saumon et Tapenade de tomate cerise.

Dessert en Buffet:

- Tiramisu Framboise et ses éclats de Pistaches
- Moelleux au Chocolat
- Tarte aux pommes ou Normande

1 Plat Chaud et 1 Accompagnement au Choix:

- Souris de Cochon Ibérique Duroc de Batallé sauce moutarde au piment d'Espelette
- Moelleux de Volaille Française, Jambon Italien, Crème, Gratiné au Comté
- Cœur de filet Mignon Duroc de Batallé et sa crème Forestière
- Mijoté de Veau Stroganoff
- Dauphinois de Saumon
- Canard Confit et sa crème d'oignons caramélisés +3€/pers
- Agneau, la Fabuleuse souris Fondante, rôtie en jus de Farigoule +5€/pers
- Le Moelleux de bœuf en Pavé de race Simmental accompagné de sa crème de poivre (1 seule cuisson au choix) +5€/pers

Accompagnement:

Pommes Grenailles Rôties au Romarin Ou Gratin Dauphinois
Ou Ecrasé Fourchette Ou Riz Parfumé sauté aux légumes



Buffet Plat Chaud

Minimum 50 personnes

Entrée + Plat au choix + Dessert

A partir de 39.90€

Les P'tits Plus

Petits fours Signatures

7 pièces Cocktail apéritives
salées froides en assortiment

**7.70€
/pers**

Personnel de service

**55€/heure
Par Serveur**

Pack Vaisselle*

*La vaisselle est à rendre sale

**Dès
3.50€/pers**

Location Etuve

99€/Pièce

Plateau de Fromages Assortis

- Mesclun de Salade
- Camembert de campagne
- Cantal
- Chèvre Cendré

**4.90€/
pers**