

Les Formules Buffets



Plancha du Charcutier

Environ 80 gr/personne

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

Cornichons, micro beurre

Plancha de L'Ecailler

Environ 80 gr/personne

- Saumon et Truite Fumée
- Blinis et Crostinis

Plancha du Fromager

Environ 60 gr/personne

- Camembert de Campagne
- Bleu de Bresse
- Cantal
- Chèvre

Desserts:

Environ 100 gr/personne

- Gateau au Chocolat du chef
- Tarte du moment

Buffet Froid Bucolique

Minimum 30 personnes

A partir de 24.90€

Pain non compris

Salades composées:

Environ 190 gr/personne

- Salade du Piémont
(Pommes de terre persillées, tomates, cornichons, œufs dur, emmental, oignons rouges, mayonnaise)
- Etal du maraicher
(Carottes bio Râpées, Betterave aux échalotes confites)
- Salade Pasta Al Pesto



Formule M:

Salades + Plancha du charcutier et de L'Ecailler + Dessert.....24.90€

Formule L:

Salades + Plancha du charcutier, de L'Ecailler et du fromager + Dessert....29.90€

Formule XL:

4 Pièces Cocktail Apéritives

Salades + Plancha du charcutier, de L'Ecailler et du fromager + Dessert....33.90€