

Les Formules Buffets



Entrée en Buffet:

Plancha à l'Italienne

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

L'étal du Maraicher

- Betteraves aux échalotes confites
- Carottes râpées avec une pointe de moutarde à l'ancienne
- 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

Dessert en Buffet*:

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

*Remplacer le dessert du menu par un entremet d'anniversaire pour + 4€ par personne

Buffet Plat Chaud

Minimum 30 personnes

Entrée + Plat au choix + Dessert

A partir de 39.90€

Pain non compris

1 Plat Chaud et 1 Accompagnement au Choix:

- 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
- Dos de Saumon en crème de Provence
- Mijoté de paleron et noix de boeuf confit au Montepulciano,
- Canard Confit et sa crème d'oignons caramélisés +3€/pers
- Agneau, la Fabuleuse souris Fondante, rôtie en jus de Farigoule +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**