

Les Formules Buffets



Plancha du Charcutier

- Pavé Lyonnais Cornichons, micro beurre
- Saucisson Parisien
- Jambon Sec Italien
- Coppa
- Chorizo Espagnol

Plancha de L'Ecailler

- Saumon et Truite Fumée
- Rillettes de Thon Espelette
- Blinis et Crostinis

Plancha du Fromager

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

Desserts:

- Croustillant Chocolat
- Tarte aux Pommes

Buffet Froid Bucolique

Minimum 30 personnes

A partir de 24.90€

Salades composées:

- 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)

- Taboulé à l'Occidental aux agrumes Frais

- 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€

