



MENU BUFFET

AMUSES-BOUCHE (1.00€ TTC par pièce en assortiment)

CANAPES

- Foie gras sur pain d'épices 1-5
- Saumon mariné, crème curry 1-2-5
- Jambon Serrano, crème roquefort 1-5
- Caviar d'aubergines 1
- Tapenade 1-2
- Œuf de caille, magret de canard sur beurre persillé 1-5

MINI-CAKES

- Tomate séchée – olives noires 1-5
- Saumon – aneth 1-2-5
- Poivron rouge – féta 1-5
- Chorizo – parmesan 1-5
- Figue – jambon Serrano (selon saison) 1-5

TORTILLA

- Tartare – jambon blanc 1-5
- Saumon - crème curry 1-2-5
- Chou emmental – pavot bleu 1-5
- Mini croque-monsieur 1-5
- Omelette aux herbes fraîches et asperge verte 5
- Paniers de crudités

TARTELETTES

- Lardons (chaud) 1-5
- Oignon (chaud) 1-5
- St Jacques (chaud) 1-5-12
- Saumon (chaud) 1-2-5
- Poireaux (chaud) 1-5

BROCHETTES

- Gouda au cumin – raisin blanc 5
- Magret fumé – abricot sec – tomate séchée
- Lard - pruneaux (chaud)
- Filet mignon fumé et pruneau mariné au Porto 10
- Tomate, mozzarella et basilic 5

TRILOGIE DE GASPACHO

- Melon
- Tomates
- Betterave au cumin

AMUSES-BOUCHE (1.50€ TTC par pièce en assortiment)

CUILLERES

- Chouchouka (tomate, poivron, oignon, cumin)
- Fondue de poireaux, pétoncle et Noilly Prat 5-10-12
- Brunoise de courgette, écrevisse et sauce crustacés 1-5-12
- Crevettes grésillantes au piment (chaud) 12

VERRINES

- Rillettes de maquereaux au concombre 2-5
- Sauté de poivron au piment d'espelette 5
- Velouté de potimarron au lait de coco (selon saison)
- Avocat et coulis de tomate
- Tartare de daurade à la créole 2

BUNS

- Saumon mariné et crème raifort 1-2-5
- Rilette de thon au piment d'espelette 1-2-5
- Poulet poché, mousseline cumin paprika 1-5
- Magret de canard fumé et mousse de foie gras 1-5

SALADES (4€ TTC par personne en assortiment)

- Salade norvégienne (pommes de terre, pomme verte, saumon cuit, saumon fumé, crème citron) 2-5
- Salade avocat et crabe (avocat, crabe) 2-5-8
- Salade italienne (tomate, mozzarella, basilic, jambon sec) 5
- Salade fermière (pomme de terre, poulet, champignon, tomate, poivron) 8
- Salade auvergnate (chou, lardon, emmental) 5-8
- Salade hawaïenne (riz, poulet, ananas, tomate) 8
- Salade coleslaw (carotte, chou, raisin sec) 8
- Salade piémontaise (pomme de terre, tomate, jambon cornichon, oeuf) 8
- Salade océane (riz, thon, saumon, tomate) 2
- Salade mexicaine (haricot rouge, maïs, thon, poivron) 2-8
- Salade parisienne (pâtes, jambon, maïs, emmental, champignon) 1-5-8
- Salade rustique (pomme de terre, roquefort, jambon sec, noix) 5-8-6
- Salade de saumon mariné (fenouil, saumon, huile olive, citron) 2
- Salade perlée au chorizo (pâte, chorizo, petits pois, tomate, poivron) 1
- Salade de semoule aux épices (semoule, jus orange, épices, tomates, raisins secs) 1
- Salade de chou et céleri (chou, céleri, citron vert, cranberries, aneth) 6

ENTREES (4.00€ TTC par personne)

- Eventail de melon et jambon d'Aoste
- Plateau de crudités (selon saison)
- Tian de légumes 5
- Terrine de saumon et St Jacques 2-5
- Cascade de saumon fumé 2

- Marbré de canard et son médaillon de foie gras 10 supplément 3€

POISSONS 12.00€ TTC

- Saumon farci à la duxelle de champignons (froid) 2-5
- Filet de rouget mariné au pistou (froid) 2
- Aile de raie vinaigrette de betterave (froid) 2-8

VIANDES TTC

- Emincé de poulet, quinoa goumand au cumin (froid) 1-7 8€
- Vitello tonato (veau sauce au thon) (froid) 2 12€
- Plateau de 5 charcuteries et ses condiments (froid) 12€
- Assortiment de 3 viandes froides et ses condiments (froid) 9€
- Brochette de bœuf, graines de sésame (froid) 9-4-1-7 9€
- Filet mignon de porc au chorizo (chaud) 1-5-7 9€
- Suprême de pintadeau (chaud) 1-5-7 9€
- Civet de biche (chaud) 10-1-5 14€
- Poulet basquaise (chaud) 8€
- Porc façon blanquette (chaud) 1-5-7 8€
- Blanquette de veau (chaud) 1-5-7 12€
- Fondant de porc sauce normande (chaud) 1-5-7 8€
- Emincé de bœuf à la moutarde à l'ancienne (chaud) 1-5-8-7 8€
- Curry d'agneau (chaud) 1-5-8 9€
- Suprême de poulet farce fine aux champignons (froid ou chaud) 5 8€
- Paëlla royale 2-12 12€
- Couscous 3 viandes 7-8 12€

Garnitures au choix selon saison : flan de courgettes, piperade, flan de potimarron, flan de carottes, julienne de légumes, fondue de poireaux, tomate provençale, riz, purée.

Le plat est servi avec 2 accompagnements. L'accompagnement supplémentaire est à 1.50€

VEGETARIEN

- Salade de semoule aux épices (semoule, jus orange, épices, tomates, raisins secs) 1 4.00
- Salade de chou et céleri (chou, céleri, citron vert, cranberries, aneth) 6 4.00
- Poêlée de légumes sautés au chou Pak-choï 4 10.00
- Chou chinois, pousses de bambou et romanesco 4 10.00

FROMAGES TTC

- Assiette de 3 fromages et sa salade verte 5-8 4.00
- Curé nantais sur pain d'épices 1-5-8 4.00
- Plateau des Carmélites (4 sortes) 5-8 5.00

DESSERTS TTC

- Voir la Carte des Desserts 4.00
- Pièce montée 4.00

Eau plate / gazeuse, pain et café compris.

Le menu enfant (crudités, volaille-pommes de terre, dessert du menu) est à 8€.

Au-delà de 35km, un forfait livraison de 35€ sera appliqué.

D'autres choix sont possibles, nous consulter.

Pour votre fin de soirée, possibilité de commander une brioche Bonnin (prix selon fournisseur).

La vaisselle, le nappage et le service sont en supplément.

En moyenne 2.8€ par personne pour la vaisselle (varie selon le nombre d'assiettes), et autour de 1.5€ de nappage (selon la configuration).

Le service nécessite 1 personne pour 35 convives, ainsi qu'une personne en cuisine pour 40 convives.

Le prix de l'heure de service est de 28€, 35€ après minuit.

Liste des allergènes :

1 – gluten

2 – poissons

3 – arachides

4 – soja

5 – lait

6 – fruits à coques

7 – céleri

8 – moutarde

9 – sésame

10 – sulfites

11 – lupin

12 - mollusques