

Buffet Gourmand

Cocktail de bienvenue et ses amuse bouches

Assortiment de 4 pièces par personne

Buffet d'entrées

Salade tunisienne

(Chou blanc émincé, noix, poivrons, tomates, museau)

Salade de la mer

(Riz, calamars, crevettes, moules, thon, poivrons rouges et verts)

Salade paysanne

(Céleri branche, dés de jambon, gruyère, pommes de terre, tomates, œufs, pointes d'asperges)

Les Terrines du Chef

Farandole de poissons froids

Saumon fumé sauce échalotes

Duo de terrine de Saint-Jacques et saumon en rosace

Saumon frais en Bellevue et ses garnitures sauce ciboulette

Buffet d'huîtres et buisson de langoustines (base de 2 huîtres et 4 langoustines par personne)

Plat chaud servi à table (à choisir)

Suprême de sandre au beurre blanc

Émincé de magret de canard sauce à l'orange

Filet de canette aux herbes

Rôti de veau braisé à la crème de champignons

Suprême de pintadeau aux pleurotes

Buffet de fromages

Dessert à l'assiette

Bavarois framboise ou Craquant au chocolat ou Fraisier

Ou Pièce montée (3 choux par personne ou 3 macarons – supplément 3€/pers.)

Café

Vins (choix à définir)*

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie ou Sauvignon ou Chardonnay

Et Côtes de Ventoux ou Saint Chinian ou Bordeaux

*Vins à discrétion (Attention : l'abus d'alcool est dangereux pour la santé)

Prix par personne : 38.00€

