



## Buffet des saveurs

Prix :80,00€

### Entrée froide servie au buffet

Salade d'asperges vertes grillées, halloumi, fraises et jambon cru

OU

Salade aux Saint-Jaques, concombres oranges, coriandre, oignon, basilic et fromage frais

OU

Salade de tomates coeur de boeuf, pêches, mozzarella et basilic

\*\*\*\*

### Plat chaud servi au buffet

Paleron de veau extra moelleux braisé à basse température au jus réduit

OU

Gigot de sept heures à l'agneau entier, rôti aux romarins et fleur de sel

OU

Daube de boeuf à la provençale marinée au vin rouge accompagnée de carottes et d'aromates avec une cuisson à l'étouffée

OU

Queue de lotte à l'armoricaine et bisque de homard

OU

Cassolette de noix de Saint-Jacques et de crevettes à la crème de safran

OU

Ballotin de saumon, fine farce aux fruits de mer et herbes fraîches et sa mousseline basilic

ET

### Deux accompagnements à choisir

Écrasé de pommes de terre à l'huile de noix

Polenta crémeuse au parmesan et pommes de terre grenailles

Poêlée de mini légumes glacés

Julienne de légumes

Ratatouille à la provençale

\*\*\*\*

## **Fromage servi au buffet**

Saint Marcelin, Tomette des Alpes, Brie de Meaux, Roquefort AOP, Cabri aux épices Chèvrechard , Munster AOP, Neufchâtel AOP et Comté AOP.

Tous nos buffets sont accompagnés de pain au seigle

\*\*\*\*

## **Dessert servi au buffet**

Une pièce montée de 2 choux ou de 3 macarons ou de 4 mignardises

Une animation culinaire sucrée au choix (60 variétés)

Café Provençal (assortiment de 8 variétés de spécialités provençales)