

Buffet froid "Lys Blanc"

Prix :32,50€

Mayonnaise (O, Mou), Moutarde (Mou), Sauce cocktail (G, P, Mou, O), Beurre (L) et Cornichons sont inclus dans le buffet froids selon les mets choisis.

Sauces et condiments inclus

Terrine de Saumon aux petits légumes OU de Sandre au jambon de Bayonne (L, O, P)

Rillettes d'Oie Terrine de Joue de Bœuf au Foie gras Saumon mariné ou fumé par nos soins et sa crème de Vodka (P, L)

Plateau de Charcuteries (G, L) (Saucisson à l'ail, Andouille de Guéménée, Chorizo, Saucisson sec, Chiffonnade de Jambon de Bayonne)

Terrine de Lapin aux Figues (O)

Médaillon de Courgette au Tartare de Saumon (P)

Rouleaux de Printemps Végétarien (So, Sé)

Rôti de Bœuf mariné au Pesto (FàC)

Filet de Poulet aux Trois Poivres Burger d'Aubergine aux senteurs Provençale (So)

Chaud Froid de Dinde & Gambas au Coco-Curry (L, O, Mou, Cr)

Saumon en Bellevue (L, O, Mou, P) Gigot d'Agneau Salade de Fusili au Pesto (G, FàC)

Salade Norvégienne (pomme de terre, saumon fumé, œuf dur, poireaux, mayonnaise) (L, O, P, Mou)

Terrine d'Arlequin de Chèvre à la Tomate (L)

Salade Cauchoise (céleri rave, pomme, jambon, noisette, crème, vinaigre de jus de Citron) (L, FàC, Cé)

Salade de Quinoa, Chorizo doux & Haricots rouges Terrine d'Epinard au parmesan et tomates confites (L, O) Salade de légumes grillés au cantal (L)

Le Tour de France des Fromages (L) & Salade (Mou) (Voir la Carte des Fromage p 14)