



Vin d'honneur - Buffets gourmands

BUFFETS GOURMANDS CHAUDS

Les pâtes : 12€ - 2 pièces par personne

Tomates fraîches, basilic & copeaux de parmesan, asperges vertes & salpicon de jambon cru du Cantal, marmelade de boeuf façon bourguignonne

Le risotto : 13€ - 2 pièces par personne

Asperges vertes & parmesan, champignons & copeaux de jambon cru, Al Verde aux crevettes, tomates séchées & tapenade, sélectionné par notre Chef selon la saison

La plancha Terre ou Mer (en extérieur uniquement) : 15€ - 2 pièces par personne

Assortiment de viandes : poulet, veau, boeuf Ou St Jacques, gambas, agrémentés selon vos goûts de fleur de sel et poivre de Sichuan

BUFFETS GOURMANDS FROIDS

Les planches Auvergnates : 15€ - 2 à 3 personnes

Déclinaison de charcuteries et fromages d'Auvergne de nos artisans locaux, agrémentée de pains spéciaux, beurre et condiments

Le Saumon : 15€ - 2 à 3 personnes

Déclinaison autour du saumon, accompagnée de pains spéciaux, crème ciboulette

Le foie gras maison : 17€ - 2 pièces par personne

Foie gras de canard agrémenté de chutney de fruits, confit d'oignons, fleur de sel, poivre du moulin et de pains spéciaux

BUFFETS GOURMANDS SUCRES

Fruits, bonbons et chocolat : 6€ - 2 pièces par personne

Brochettes de fruits frais et de bonbons à savourer nappées dans une cascade de chocolat

Les crêpes/pancakes : 7€ - 2 pièces par personne

Petites douceurs accompagnées de confitures et pâte à tartiner

Machine à Pop Corn : 100€

Casino de Royat

Comme au cinéma !