



Buffet

Prix :32,00€

Exemple de menu élaboré par notre traiteur partenaire et selon les produits de saison.

Pôle Entrée

Pôle légumes crus du jardinier (assortiments de tomates cerise, concombre, céleri, trio de poivrons, carottes...) avec leur sauce béarnaise, tartare, cocktail.

Duo de truite en gravelax mariné, découpé sur pain de seigle (octobre à avril)

OU

Pôle légumes du soleil avec une cascade d'assortiments de melons et ses pastèques décorées et farcies (mai à septembre)

Pôle du Pays Basque, perche à saucisson, fuet à se couper, jambon de Bayonne en chiffonnade et condiments assortis.

Pôle Plats

Déclinaisons de brochettes de crevettes (crevette mojito, crevette marinée thaï...).

Assortiments de rôti de bœuf et pomme Vitelotte sur pain, rôti de veau sauce safrané et rôti de porc au piment d'Espelette façon tapas sur pain.

Pôle Dessert

Plateau du fromager avec Cantal, Comté et Tête de moines, assortiments de fruits sec.

Verrine bavaroise du moment.

Tiramisu café et spéculoos.

Mini cannelé maison.