



Menu buffet

Prix : 74,00€

Apéritif cocktail :

Punch antillais et softs à discrétion (Coca-Cola, Perrier, jus de fruits, Evian et Badoit)

Navettes campagnardes

Croque-Monsieur

Mini pans Bagnats

Pastèque sculptée : mini brochettes surprises tomates cerise, mozzarella et melon et jambon sec

Anchoïade, tapenade et caviar d'aubergines accompagnés de légumes croquants et petits toasts

Assortiments de petits farcis provençaux servis chauds

Atelier autour de l'Italie : jambon cru à la découpe sur griffe

Mini brochettes de melon

Cressinis aux olives

Coppa

Bressaola

Petites ficelles de notre maître boulanger

Atelier plancha fruits de mer : gambas, saumon frais, seiches, accompagnés de sauces thaï, pistou, citron vert...

Mise en bouche :

Douceur glacée de melon à la menthe fraîche

Plats à l'assiette :

Grenadin de veau sauce poivrade, tian de légumes, écrasé de pommes de terre au basilic, tomates cerises confites au balsamique

OU

Le Domaine Saint Martin

Filet de daurade au beurre de thym, écrasé de pommes de terre au pistou et fenouil braisé

OU

Effeillé d'agneau confit, écrasé de patates douces aux épices

Buffet de fromages :

AOC de France affinés par notre maître fromager

Desserts

Pièce montée

OU

Pièce américaine

OU

Salade de fruits frais infusés à la menthe et citronnelle

OU

Brochettes de fruits frais

Boissons :

Café

Eau minérale plate ou gazeuse Evian et Badoit