

Buffet froid chaud

Prix :30,00€

Entrées

Cascade de crevettes roses, son aïoli et son panier de bulots

Saumon mariné maison aux épices

Assortiment de charcuteries

Rosette Lyonnaise, terrine de campagne, coppa maison, andouille de Vire

Terrine océane

Carottes râpées à la pomme, raisins, vinaigrette au Ras el Hanout

Carpaccio de tomate et mozzarella, mariné au basilic et à l'huile d'olive

Salade de pommes céleri, noix et curry

Salade piémontaise

Salade de radiateur, légumes grillés, Saumon Fumé

Assaisonnement aux parfums d'huile d'olive

****

Plat chaud servi en Shaffing-dish au choix

Ballotine de volaille farcie au pont l'évêque, gratin de pommes de terre et tomates rôties aux herbes

Tajine de poulet mariné aux olives et citrons confits, blé boulgour et légumes couscous

Suprême de volaille au Livarot bardé au jambon cru, douceur au poivre

Galette de pommes de terre et gratin de courgettes

Poulet « Vallée d'Auge » (poulet label rouge, crème, cidre, champignon de Paris)

Riz Pilaf et gratin de courgettes

Crumble de la mer (pétoncle, saumon, rouget) au chorizo

Galette de pommes de terre et gratin de courgettes

Le Prélude

Cuisse de canard marinée au cidre et grillée Gratin de pommes de terre et tomates rôties

Osso bucco d'agneau, galette de pommes de terre et gratin de courgettes

Carré de porcelet laqué au miel, gâteau de pommes de terre et chutney de légumes croquants

****

Plateau de fromages affinés

Camembert, Pont l'Évêque, Livarot, Emmenthal

Salade

****

Desserts

Pièce montée, 4 choux par personne + décor en nougatine (+2.50€ par personne)

(cœur, cone,cylindre..)

Farandole de Pâtisserie (10 portions \ gâteau)

Parfum au choix : chocolatier, fraisier, framboisier, pommier, poire chocolat, chocolat noisette....

Pièce montée en macarons (5 pièces par personne) Café, chocolat, citron, framboise, vanille, pistache

Assortiment de petits fours (5 pièces par personne)