

Délice du terroir en buffet

Prix :20,00€

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

Saumon mariné aux épices

Assortiment de charcuteries : rosette lyonnaise, terrine de campagne, jambon de pays, andouille de vire

Terrine océane

Carottes râpées à la pomme, raisins, vinaigrette au ras el hanout

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

Salade de pommes céleri noix et curry

Salade piémontaise

Salade de radiateur, légumes grillées, saumon fumé et à l'aneth

Rôti de bœuf

Jambon à l'os rôti façon créole (minimum 40 personnes)

OU

Filet de poulet à l'espagnole

****

Plateau de fromages affinés

Camembert, pont l'évêque, livarot, emmental, salade

****

Dessert

Salade de fruits frais (fruits selon saison)

Tarte campagnarde à la normande (12 portions / tarte)

Moelleux au chocolat (12 portions / tarte)

****

Le Prélude

Possibilité de réaliser votre buffet personnalisé sur simple demande

Le prix de ce buffet inclut :

1 pain de campagne (8 personnes)