

Le Lendemain

Prix :16,00€

Buffet froid du lendemain

Assortiment de charcuteries : rosette lyonnaise, terrine de campagne, andouille de vire, mignon de porc fumé

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 a l'espagnole

Plateau de fromages affinés : camembert, pont l'évêque, livarot, emmental salade

Salade de fruits frais (fruits selon saison)

Tarte campagnarde à la normande (12 portions / tarte)

****

Possibilité de réaliser votre buffet personnalisé sur simple demande

Le prix de ce buffet inclut : 1 pain tranché (8 personnes)

Repas du lendemain 14, 00 € ttc par personne

Tajine de poulet confit au citron : 220 g par personne

Morceaux de poulet cuits (220g)

Garniture : gratin de pomme de terre maison ou riz pilaf et demi-tomate provençale.

OU

Jambon à l'os sauce au cidre 200 g par personne

Le Prélude

Garniture : gratin de pomme de terre maison ou riz pilaf et demi-tomate provençale

OU

Joue de boeuf braisée au pommeau 250 g par personne

Garniture : gratin de pomme de terre maison ou riz pilaf et demi-tomate provençale

OU

Tajine de poulet confit au cidre : 220 g par personne

Morceaux de poulet cuits (220g) au cidre, jus de citron, poivrons, oignon.

Garniture : gratin de pomme de terre maison ou riz pilaf et demi-tomate provençale.

OU

Pavé de saumon sauce aurore 200 g par personne

Garniture : gratin de pomme de terre maison ou riz pilaf et demi-tomate provençale

Nos plats peuvent être servis en gastronome & être mis à disposition

Dans l'un de nos appareils « shaffing dish » sur buffet

****

Fromage

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)

****

Le prix de ce buffet inclut : 1 pain tranché (8 personnes)

****

Atelier crêpe 16, 00 € TTC par personne

Les crêpes salées : au choix deux galettes par personne

1 galette complète : œuf, jambon, fromage.

1 galette chèvre : chèvre buchette, crème, tomate, lardon

1 galette normande : camembert, andouille, fromage, crème.

Les crêpes sucrées

Le Prélude

Au choix deux crêpes par personne

1 crêpe chocolat

1 crêpe bretonne : beurre salé, sucre

Comprend tout le matériel nécessaire à la cuisson.