



Buffet Froid

Prix :40,00€

Nos entrées froides au choix

Carpaccio de Saint-Jacques aux saveurs des îles (supplément de 1.50 € HT / personne)

OU

Crème de foie gras et viande des grisons, montée sur pain d'épices au miel

OU

Saumon Gravlax au sel fumé de Salish

OU

Verrine d'avocat, fromage fines herbes et saumon fumé

OU

Aspic d'asperges vertes et écrevisses

OU

Millefeuille de foie gras accompagné de son confit d'oignons ou son chutney de figues

OU

Crème parfumée à la menthe douce avec son tartare de Saint-Jacques

OU

Nid d'artichaut surmonté de saumon fumé, nappage sauce aurore

OU

Chiffonnade de jambon Italien, bille de melon de cavailon (Selon saison)

OU

Trilogie de légumes grillés

OU

Tartare de saumon Norvégien

OU

Œuf poché en fondue d'aubergine et jambon de Montagne

3G Réceptions

OU

Croustillant de crevettes sel et poivre du Sichuan et sa soupe de mangue

OU

Opéra de saumon fumé, fromage frais et mascarpone

OU

Effiloché de truite fumé, crevettes bouquet, sauce ciboulette

OU

Terrine de fromage de chèvre, cœur de tomate confite et basilic

OU

Médailon de langouste en terrine d'écrevisses

OU

Terrine de saumon au champagne et à l'oseille

OU

Millefeuille de Saint-Jacques aux légumes

OU

Crumble de truite aux amandes

ET

Nos plats au choix

Gigot d'agneau au thym, crème d'olives noires

OU

Filet de bœuf rôti sauce choron

OU

Carpaccio de bœuf au parmesan et huile d'olive

OU

Flûtes de poulet miel et sésame

OU

Filet mignon de veau à la Milanaise

OU

Filet de bœuf Wellington

3G Réceptions

OU

Lamelles de canard laqué

OU

Bavette d'ailou croustillante

OU

Ballottine de volaille au basilic et citron confit

OU

Filet de pluma grillé Pata Negra

OU

Filet de canette snacké

OU

Rôti de veau méditerranéen

OU

Darne de saumon à l'estragon

OU

Pavé de colin à la béarnaise

OU

Filet Saint-Pierre au beurre d'agrumes (supplément de 1.50 € HT / personne)

OU

Aiguillettes de colin d'Alaska panée

OU

Dos de cabillaud poché

Nos salades au choix (150G / Personne)

Salade Saveur d'Automne (Champignons, lardons, croûtons, endives, huile de noix)

OU

Salade de Craquant à la Tapenade (Mesclun, fêta nature, cœur d'artichaut mariné sauce Pesto...)

OU

Salade de Roquette (Copeaux de Parmesan, tomates confites, huile d'olives vierges...)

OU

3G Réceptions

Salade de Taboulé à la Menthe (Poivrons, tomates, raisins, huile d'olives et jus de citron)

OU

Salade Impériale (Nouilles chinoise, haricots, fèves, poivrons, crevettes...)

OU

Salade du Pêcheur (Thon, pomme de terre, tomates, ciboulette...)

OU

Salade Italienne (Tagliatelle, légumes, parmesan...)

OU

Salade Calabraise (Penne, olives noires, tomates...)

OU

Salade Provençale (Thon, haricots verts, tomates, œufs durs, poivrons...)

OU

Salade Landaise (Gésiers de canard confits, pommes de terre, tomates, fromage, lardons...)

OU

Salade Risoni (Pâtes Risoni, thon, poivrons, tomates, basilic, piment de Cayenne...)

OU

Salade Niçois (Riz, dés de poivrons, olive, haricots verts, thon...)

OU

Salade au Saumon (Tagliatelles al dente, saumon, crème légère, aneth...)

OU

Salade au Poulet (Pâtes, petits légumes, poulet, sauce au fromage blanc...)

OU

Salade Médina (Pommes de terre, courgettes, carottes, pois chiches, poivrons...)

OU

Salade Vegan (Salade d'épeautre, poivrons, courgettes, carottes, graines de soja...)

OU

Salade de Champignons (Champignons de Paris, sauce crémeuse relevés fines herbes, persil, basilic, ciboulette...)

Nos plateaux de fromages

2 pains Tradition par personne

Notre dessert événementiel au choix

L'Entremet croustillant (Biscuit croquant chocolat, mousse chocolat)

Le Framboisier ou Fraisier

La Macaronnade

L'Opéra

L'exotique

Le Poirier

Le Succès

(Biscuit noisette, praliné)

Le Delizia citron

(Crème citron et framboises)

OU

Notre pièce montée traditionnelle

2 Choux par personne