



Exemple de buffet froid et plat chaud

Côté Terre

Assortiment de charcuteries fines d'Alsace

Viandes froides

Carpaccio de bœuf au pesto

Tranche de Foie gras de Canard d'Alsace mi-cuit

Côté Mer

Lichettes de saumon fumés et oignons rouges

Tartare de saumon à la coriandre

Assortiment de poissons fumés

Buffet de crudités et salades

Céleri rémoulade

Carottes râpées aux agrumes

Tomates et mozzarella, basilic frais

Salade de pâtes aux légumes, vinaigre balsamique

Salade de pommes de terre à l'alsacienne

Tartare de légumes confits de saison façon taboulé

Plat chaud (50 / 50 avec le poisson)

Millefeuille de veau en superposition avec galettes de pommes de terre, jus au cassis

OU

Panaché de poissons sur lit de choux de Geispolsheim : sandre, saumon, dos de cabillaud, médaillon de lotte, scampi, coquillages, beurre blanc au riesling