



Buffet plat chaud n°1

Buffet d'entrées :

Salade méditerranéenne

Taboulé, feuille de vigne, carotte au paprika, courgette au coriandre

Salade indienne : salade de riz aux épices, émincé de volaille, omelette, pomme, céleri, poivron

Salade piémontaise pomme de terre, cornichon, tomate, saucisson à l'ail, mayonnaise et herbes fraîches

Rosace d'œuf mayonnaise

Terrine de Saint-Jacques

Terrine de campagne

Saucissonnade

Sauce et condiments

Plat chaud à choisir dans la liste :

Aiguillette de poulet à la normande

Osso bucco de dinde à la milanaise

Fondant de porc au pleurotes

Poulet basquaise

Parmentier de canard en croûte d'herbe (plat complet, pas de garniture à choisir)

Blanquette de poissons aux fruit de mer

Garnitures :

Riz aux petits légumes grillés

Gratin dauphinois

Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Haricots verts et persillade

Gratin d'aubergine gratiné au parmesan

Assortiment de fromages affinés

Baguette

Tropézienne

Tarte chocolat