



## buffet

Prix :50,00€

### Vin d'honneur :

**9 pièces / personne :** Assortiment de wraps, Club sandwich polaires à la truite, Tartelette courgette menthe, tartelette saumon basilic, Mini cheeseburger, Pics poulet Mojito, Assortiment de mini nems, Macaron chèvre thym et figues, Blinis ail et fines herbes crevettes,

**Bar « Saveurs du sud »:** Tapenade d'olives noires et vertes, caviar d'aubergines, houmous, olives vertes et noires

### Le Buffet d'Entrées

Terrine de poisson

Moule en coquille avec rouille

Salade de poulpe

Gaspacho jaune (tomate jaune et poivron jaune)

Panna cotta de chèvre à la figue et au jambon de Bayonne

Plat chaud (1 plat au choix)

o Tajine d'agneau aux raisins et sa semoule

o Brochettes de volaille Tandoori, et son gratin de légumes

o Dos de cabillaud sauce safrané et sa timbale de riz trois couleur

o Filet Mignon de porc et sa purée de patate douce

Plateaux de fromage sur ardoise :

Brie, Tomme, chèvre, Roquefort, camembert

Accompagnée d'une salade verte et huile d'olive

Buffet de dessert:

Mignardises (2/personnes)

Inclus Pièces montées (2 choux ou 2 macarons / personnes) ou Option wedding cake (3€ par

personne)  
Cheesecake

Atelier Mini crêpes Ou Fondue

Mini crêpes : Sucre, chocolat chaud, confitures

Ou

Fondue au Chocolat : Fraise Tagada, Chamallow, meringue, banane et 3 fruits de saison

Café & Thé

eaux plates et gazeuses

### **Tarifs par personne**

De 50 à 79 personnes : 60,00 euros

De 80 à 130 personnes : 55,00 euros

A partir de 130 personnes : 50,00 euros