



Acte 1 Le buffet froid et son plat chaud

Théâtre de la sensibilité culinaire

Acte 1 le buffet froid et son plat chaud

Buffet froid

Les halles de Lyon

Salade bressane en cassolette

Éventail de charcuterie lyonnaise (Mmortadelle, jambon cru, rosette)

Délice du soleil

Cascade de salades composées

Ananas à l'antillaise

Coupelle de salade d'avocat et crème citron

Verrine de tomate au basilic et mozzarella au pistou

Marché de l'écailler

Saumon fumé au bois de hêtre

Bouquet de crevettes

Filet de saumon poché en Bellevue

Plat chaud

Ballottine de volaille au foie gras et confit de canard, velouté du sud-ouest

OU

Suprême de poulet en pastillât, julienne de courgettes aux olives et graines de fenouil

OU

Croustillant de saumon à la florentine, sauce velours au jus de moules citronnées

ET

Michel Bardon - Traiteur de Réception

Accompagné de ces 2 légumes aux choix

Écrasé de pommes de terre, tomate provençale, gratin dauphinois, flan de légumes de saison, riz pilaf, trilogie de carottes, gnocchi à la romaine gratiné

Fromage

Fromages secs et fromage blanc et sa crème fraîche

Dessert

Gâteau à étages

OU

Pièce montée

OU

Les deux

Service, vaisselle, pain, café, montage de la fontaine à champagne, pas de droit de bouchon *nappage compris

Le nappage est fourni seulement si absence de bougies, feux de Bengale, colliers et bracelets lumineux