



## **Le tradition (buffet froid et plat chaud)**

Prix :28,00€

### **Buffet des entrées**

Le mesclun à la viande séchée des Alpes, julienne de gruyère de savoie, croûtons, noix de pays

La grande salade végétarienne

Les crozets au sarrazin de la Tarentaise et rouelle de saucisse fumée

Les tomates mozzarella en mille-feuilles au basilic

Les bruschettes à la crème de thon

La terrine fromagère au roquefort, compotée de poire

La terrine de saint-pierre du cap et saumon

### **Les salaisons sur support**

La ballotine de pintadeau aux olives

Le duo de jambon en marquise

### **Mets chauds au choix (servis à l'assiette)**

La noisette de porcelet braisé sauce massalé

L'émincé de volaille, vapeur de vinaigre de framboise et baies roses

La gigolette de poularde farce fine, braisée à la champenoise

Le gigot d'agneau rôti au four, en croûte d'herbes parfumées

### **Trilogie de fromages de nos régions**

Ou

### **Petite faisselle à la crème**

Pain de campagne en tranches

Café offert

## Les garnitures (2 au choix)

Gratin dauphinois – paillasson de pomme de terre – farcement savoyard – flan de courgettes - frites de polenta grillées au beurre – gratinée de crozets de tarentaise – tomate confite à la marjolaine – gratin dauphinois aux trompettes – ballottin de haricots verts et carottes – brochette mixte de légumes – rizotto printanier et sa tuile de parmesan – tian provençal – parmentier à la mousse de céleri