

BUFFET FROID

Prix :39,00€

Vin d'honneur

Mini burger de bœuf chèvre et miel, aux oignons confits.
Blinis de boudins noirs, pommes confites et éclats de pistache.
Cromesquis de poisson blanc et fondue de poireaux.
Tartare de saumon à la mangue et herbes fraiches.
Risotto forestier et aillé - Grana Padano.
Burrata crémeuse, courge rôtie et noisette.

Plat

Ballotine de poulet aux épices, sauce tartare.
Mi- cuit de cochon snacké au miel, sauce japonaise.
Poisson de la criée, sauce viege aux petits condiments.

Accompagnement (salades à choisir)

Riz vinaigré, concombre, Edaname, sésame noir, aneth – vinaigrette soja-citron vert.
Pâtes au pesto maison, aubergines et courgettes grillées, tomates confites.
Taboulé aux herbes fraîches, citron confit, grenade, tomate, concombre.
Pomme de terre, œuf dur, lard croustillant, pickles d'oignons rouges, mayonnaise à la moutarde ancienne
Boulgour aux tomates anciennes, burrata effilochée, basilic, huile d'olive citronnée
Riz thaï, pastèque marinée, feta, roquette, noix de cajou grillées, menthe
Quinoa aux pois chiches rôtis au zaatar, concombre, tomates, coriandre.
Tomates confites, burrata crémeuse, pesto Rosso, crème de Balsamique.
Pommes grenailles rôties, haricots verts, tapenade, persil, ail confit.
Carottes râpées, cumin, raisins secs, vinaigrette aux zestes d'agrumes.
Légumes croquants à l'huile d'olive, graines torréfiées.
Pastèque, tomates multicolores, feta, olives noires, basilic.
Houmous maison, légumes rôtis, huile d'olive citronnée.

La Cheffe

Pause

Assortiments de fromages sous forme de buffet en libre service.
Mélange de salade et vinaigrette, confiture de cerise.

Pain