



## Formule Buffet froid

Prix :25,00€

### Plateau de viandes froides : 4 choix différents

- Roastbeef au café
- Vitello- Tonato
- Magret de canard fumé maison aux herbes de Provence
  - Filet mignon au piment d'Espelette
  - Terrines de volaille a l'italienne
  - Pain de viande façons Tajine
  - Foie gras au grué de Cacao
  - Pâté en croute à la pistache
  - Fricadelle
  - Terrine de campagne aux champignons
- Assortiments de charcuterie ( mortadelle, serrano, chorizo, jambon persillé)
  - Rillettes de canard à l'orange

\*\*\*\*

### Plateau de poissons froids : 4 choix différents

- Blinis a l'ail fumée, truite fumée maison
- Terrine de truite et saumon aux petits légumes
  - Aspic de crevette et agrumes
  - St jaques en gravlax de bleuets
- Maquereaux à la fleur de moutarde et sureau
- L'huitre en gelée de champagne

-Gambas a l'indienne

-Saumon entier farcie

-Ceviche de dorade

-Gravlax de saumon

-Tataki d'espadon

\*\*\*\*

## Plateau de fromages : 6 au choix

Comté 24 mois

Munster fermier

Tomme de Brebis aux fleurs

Gruyère

Tête de moine

Brie de Meaux

Roquefort

Chèvre frais cendré

Morbier

St nectaire

Crottin de chèvre

\*\*\*\*

## Salades : 5 au choix

Roquette, avocat, fruits rouges, noisette ( selon la saison les fruits changent)

Taboulet Libanais

Salade de carottes et courges

Trilogie de pomme de terre à l'alsacienne

Salade de riz noir et riz de bambou

Salade asiatique ( pousse de soja mongo, mangue, crevette, concombre, poivron, piment)

Salade de betteraves cru et cuite

La macédoine de légumes oublié

Mesclun