



## ☒☒ Nos Formules Buffet Chaud

Forte de 3 années d'expérience dans l'organisation de réceptions, notre équipe vous propose des plats chauds généreux, alliant tradition, réconfort et saveurs du monde.

### ☐ La Formule Simple

L'essentiel du buffet chaud pour un repas convivial et savoureux.

Le Buffet Chaud (Choix de 2 plats chauds) :

Colombo Guyanais (Poulet ou Porc) : Un véritable voyage culinaire ! Une viande fondante longuement mijotée dans un subtil mélange d'épices colombo aux doux parfums des Caraïbes.

Mijoté de la Mer sauce safranée : Une sélection délicate de produits de la mer, nappée d'une sauce onctueuse et sublimée par les notes élégantes et parfumées du safran.

Suprême de volaille au jus corsé : Un blanc de volaille rôti à la perfection pour garantir un cœur tendre et moelleux, accompagné d'un jus de viande réduit, riche et intensément savoureux.

Risotto crémeux de saison (Végétarien) : Un riz fondant lié au parmesan, préparé dans les règles de l'art et agrémenté des plus beaux légumes frais du moment.

Les Accompagnements (Choix de 2 garnitures) :

Riz parfumé aux épices douces : Un riz léger et aérien, infusé avec un bouquet d'épices pour accompagner délicatement vos plats en sauce.

Gratin onctueux de patates douces : Toute la douceur naturelle de la patate douce dans un gratin gourmand, nappé d'une crème riche et gratiné au four.

Gratin Dauphinois traditionnel : L'incontournable classique de la gastronomie française, avec ses fines lamelles de pommes de terre fondantes cuites lentement dans la crème.

Poêlée de légumes croquants glacés : Un assortiment coloré de légumes de saison, saisis juste à point pour conserver toute leur texture et leur vitalité.

### ☐☐ La Formule Prestige

Le buffet chaud complet et raffiné, pour une réception d'exception.

Apéritifs & Entrées : Débutez votre événement avec notre sélection de mignardises salées (incluant nos irrésistibles mini-burgers et nos authentiques bokits), un généreux assortiment de charcuteries du terroir, ainsi que nos salades créations pleines de fraîcheur.

# Les Gourmandises de Masolia

---

Le Buffet Chaud : Composez votre plat principal sur-mesure avec un choix de 2 plats chauds et de 2 accompagnements à sélectionner parmi la carte détaillée de notre "Formule Simple".

L'Instant Fromage : Pour clôturer cette partie du repas sur une note de caractère, profitez d'une sélection de fromages affinés, accompagnés de belles tranches de pain de campagne rustique.