



Le buffet du lendemain

Prix :21,00€

Buffet froid du lendemain :

Assortiments de 4 salades composées (Toutes nos salades sont réalisées maison et déterminées en fonction des produits de saison.)

Melon

OU

Tomates mozzarella marinées au basilic frais

Salade italienne : tagliatelle, mozzarella, basilic frais, jambon serrano, tomates et olives

Riz à risotto, chair de thon, emmental, concombre, oignons rouge et ciboulette

Salade taboulé : semoule, tomates, poivrons, citron, concombre et menthe fraîche et queue d'écrevisses marinées

Plateau de charcuterie et viandes froides

Rosette, jambon blanc supérieur, chorizo, jambon de pays, rillettes de tours et terrine de campagne

Viande froide et ses condiments

Rôti de bœuf, cœur de macreuse

Travers de porc mariné au miel et soja (servi chaud)

Pilon de poulet aux multiples saveurs : curry, nature et laqué (servi chaud)

Saumon fumé maison

Plateau de fromages fermier et salade verte

Brie de Meaux, Saint Maure de Touraine, Saint Nectaire, bleu d'Auvergne et comté affiné

Assortiment de pâtisserie

Tarte tatin aux poires

Tarte aux pommes maison

Moelleux chocolat

Pain de campagne tradition