



# BUFFET 2022

## Buffet Campagnard

**10,00€/Pers (décorations Standard)**

**12,50€/Pers (décorations Prestige)**

- \* Crudités (3 sortes au choix, 150g)
- \* Jambon cuit et Rosette
- \* Terrine de Campagne
- \* Rôti de Porc et Cuisses de Poulet
- \* Plateau de Fromages
- \* Tarte aux Pommes

## Buffet Festif

**16,50€/Pers (décorations Standard)**

**20,00€/Pers (décorations Prestige)**

- \* Crudités (3 sortes au choix, 150g)
- \* Jambon Sec et Rosette
- \* Galantine de Volaille Forestière
- \* Médaillon de Saumon Bellevue
- \* Rôti de Porc et Roti de Dinde
- \* Plateau de Fromages
- \* Gâteau au Choix  
ou Croquembouche (2 choux)  
ou Pièce Montée Macarons (4/pers)



## Buffet Charcutier

**12,00€/Pers (décorations Standard)**

**15,00€/Pers (décorations Prestige)**

- \* Crudités (3 sortes au choix, 150g)
- \* Jambon Sec et Rosette
- \* Plateau de Cochonnaille :  
Gésiers Confits, Hure de Langue,  
Andouille de Bretagne
- \* Rôti de Porc et Poitrine de Veau farcie
- \* Plateau de Fromages
- \* Tarte Myrtilles

## Buffet Royal

**20,00€/Pers (décorations Standard)**

**24,00€/Pers (décorations Prestige)**

- \* Cocktail d'Asperges Vertes  
(jambon blanc, emmental, ananas)
- \* Quart de Melon
- \* Jambon Sec et Rosette
- \* Terrine de Canard à l'Orange
- \* Médaillon de Saumon Bellevue
- \* Rouleau de Saumon Fumé
- \* Rôti de Porc et Rosbeef
- \* Plateau de Fromages
- \* Gâteau au Choix  
ou Croquembouche (2 choux)  
ou Pièce Montée Macarons (4/pers)

- Les condiments (mayonnaise, moutarde et cornichons) sont compris en rapiers verre pour décorations prestige, en dosettes pour décorations standard.
- Plat cuisiné chauffé en bain-marie à la place de la viande à partir de 3,00 €/pers.
- Fourniture du pain, café, nappage, serviettes et vaisselle (rendue propre) pour 4,50€/pers.
- Service (à partir de 6,50 € par pers.) et/ou livraison : nous consulter

Tarifs Dégressifs sur les Buffets avec Décoration Prestige

+ 100 pers = - 5 %    + 200 pers = -10%    + 400 pers = -15%

# Buffet de Cérémonie 2022



*Ces menus sont présentés sur plats ou présentoirs décorés*

*Buffet à 28,50€ / Pers*

*Buffet à 32,50€ / Pers*

- \* Crudités ( 3 sortes au choix, 150g )
- \* Méli-Mélo de Melon et Pastèque au Jambon Serrano et Magret Fumé
- \* Foie Gras de Canard 30% morceaux, Gelée de Groseilles et Pain d'Epices
- \* Galantine de Volaille Forestière
- \* Terrine de Rougets et Saumon Fumé, Médaillon de Foie Gras, Garniture Bellevue
- \* Rôti de Porc et Rosbeef Cuit
- \* Plateau de Fromages
- \* Gateau au Choix ou Croquembouche ( 2 choux ) ou Pièce Montée Macarons (4/pers)

- \* Foie Gras de Canard Entier, Mélange de Fruits Secs, et Petit Pain aux Figues et Abricots
- \* Cocktail d'Asperges Vertes Jambon blanc, emmental, ananas
- \* Méli-Mélo de Melon et Pastèque au Jambon Serrano et Magret Fumé
- \* Terrine de St-Jacques et Ecrevisses, aux Tomates Confites, Chutney de Crevettes
- \* Saumon Fumé
- \* Rosbeef et Rôti de Dinde à l'Orientale
- \* Plateau de Fromages
- \* Gateau au Choix ou Croquembouche ( 2 choux ) ou Pièce Montée Macarons (4/pers)

## *Buffet « Individuel »*

*Portions présentées Individuellement dans minis contenants*

*à 29,00 € / Pers* (Voir différents choix en page centrale)

Un Carré de Légumes Croquants  
Cocktails d'Asperges Vertes Chiffonnade de Serrano  
Un duo de Charcuteries Maisons : *Terrine de Canard à l'Orange, Galantine de Volaille Forestière*  
Un Foie Gras de Canard Entier, Mélange de Fruits Sec et Pain d'Epices  
Une Terrine St-Jacques et Ecrevisses, aux Tomates Confites et Chutney de Crevettes  
Un Carré de Fromages (St-Nectaire, Fourme, Cantal)  
Un Dessert au choix ou Croquembouche (2 Choux) ou Pièce Montée Macarons (4/pers) ou 6 Mignardises Sucrées



### Tarifs Dégressifs

- + 100 pers = - 5 %
- + 200 pers = -10%
- + 400 pers = -15%

- *Les condiments (mayonnaise, moutarde et cornichons) sont compris en rapiers verre*
- *Plat cuisiné chauffé en bain-marie à la place de la viande à partir de 3,00€/pers.*
- *Fourniture du pain, café, nappage, serviettes et vaisselle (rendue propre) pour 4,50€ /pers.*
- *Service (à partir de 6,50 € par pers.) et/ou livraison : nous consulter*