

**NOS BUFFETS
FROIDS**

Buffet 1

Panier de saucissonnailles
Terrine de pâté
-
Carré de porc
-
Salade 3 couleurs
Taboulé
-
Plateau de fromages et salade verte
-
Tartes aux pommes
-
Pain

***20€70**

Buffet 2

Millefeuille de tomates ricotta
Médailon de saumon frais
-
Filet de poulet
-
Salade mexicaine
Taboulé pamplemousse
-
Plateau de fromages et salade verte
-
Crème brûlée
-
Pain

***24€70**

Par personne

Buffet 3

Entremet au saumon fumé, concombre
Terrine de lapereau
-
Roti de boeuf
-
Salade San remo
Salade composite
-
Plateau de fromages et salade verte
-
Crousti fondant aux 2 chocolats
-
Pain

***26€80**

Buffet 4

Verrine cocktail crabe, crevette et avocat
Terrine périgourdine
-
Gigot et roti de veau
-
Salade laboureur
Taboulé libanais
-
Plateau de fromages et salade verte
-
Tarte Eléonore
-
Pain

***30€00**

Par personne

Les prix sont calculés par convive, au départ du magasin, sans service, sans vaisselle.

*Le tarif affiché est susceptible de varier suivant le cours et les arrivages des produits de base.



NOS REPAS CHAUDS

Menu 1

Millefeuille de tomate ricotta
Dos de saumon aux morilles, écrasé de pomme
de terre
Salade, fromage et pain
Tarte fine aux pommes
***26€70**
Par personne

Menu 2

Buche de saumon, concombre
Suprême de volaille normande, poelée de
légumes et morilles
Salade, fromage et pain
Panacotta fruits rouges
***29€70**
Par personne

Menu 3

Terrine de St Jacques à la pistache
Filet de pintadeau, girolles et pomme maquaire
Salade, fromage et pain
Tarte tatin
***31€70**
Par personne

Menu 4

Foie gras de canard
Grenadin de veau aux morilles, pomme
maquaire
Salade, fromage et pain
Crousti fondant aux 2 chocolats
***38€70**
Par personne

Les prix sont calculés par convive, au départ du magasin, sans service, sans vaisselle.

*Le tarif affiché est susceptible de varier suivant le cours et les arrivages des produits de base.

