

## **Buffet campagnard**

Le jambon à l'os sur griffe

Les dentelles de Bayonne aux fruits de saison

Mousse de canard au vieux porto et sa confiture d'oignons

Saladine de magret de canard fumé à l'huile de noix

Eventail de charcuteries fines

Carpaccio de bœuf perle d'olive-vieux parmesan

Jambon braisé Argenteuil

Terrine en croûte à l'Armagnac - garniture de chasse

Filet de porcelet à l'estragon fine champagne (chaud)

Tomates mozzarella

Coquelet au curry léger et pommes (chaud)

Jambonneau à la moutarde ancienne et baies roses (chaud)

## **Salades diverses composées**

Salade de saison aux lardons - haricots verts aux oignons - riz créole  
- poivrons doux mixtes et feta - courgettes grillées à la menthe -  
taboulé - pâtes froides au Milano - aubergines parmigiane - reine  
des champs.

Accompagnement de sauces : cocktail - tartare à la moutarde à  
l'ancienne - mayonnaise au citron - vinaigrette à la framboise - Huile  
de noix - huile d'olives.

## **Les baguettes géantes campagnardes**

**Vous est proposé au prix de**

**32€ par pers formule soirée**

**38€ par pers formule seule**

**Service sans limite d'heures inclus**

## Buffet chic

Saumon rose en belle vue

Mini tomates aux petites grises

Pêches à la mousse de thon

La mousse de turbotin et de truite saumonée aux herbes fines

Farfale napolitaine et basilic (chaud)

Rigatoni aux 4 fromages (chaud)

Les tomates mozzarella - perle d'olive

Terrine de nos campagnes - garniture de chasse

Coquelet fine champagne - parfum d'estragon (chaud)

Jambon braisé Argenteuil

Dentelles de parme au duo de melons et figues

Salade de saison aux lardons

Haricots princesse aux oignons

Pomme de terre persillées

Riz créole

Pâtes froides au Milano et huile d'olive

Aubergines parmigiane

**Sauces** : mayonnaise au citron - cocktail - tartare à la moutarde  
l'ancienne - vinaigrette à la framboise - crème de ciboulette -  
huile de truffe blanche - huile d'olive - vinaigre balsamique -  
Accompagnement de pains et beurre

## Buffet gourmet

Saumon rose en belle vue

Mini tomate au suprême de langoustines et petites grises

La terrine de la mer aux petits légumes

Carpaccio de thon rouge aux saveurs méditerranéennes

Potiron de scampi en cascade

Filet de loup de mer à la julienne de poireaux et safran (chaud)

Riz paella (chaud)

Les tomates à la mozzarella - perle d'olive et basilic

Dentelles de Bayonne melon et figues

Carpaccio de bœuf - perle d'olive et vieux parmesan

Jambon à l'os sur griffe

Poivrons farcis à la manière d'antan

Filet de porcelet aux 2 poivres (chaud)

Mille feuille à la napolitaine (chaud)

Salade de saison aux lardons

Haricots princesse aux petits oignons

Pomme de terre persillée

Pâtes froids au Milano et huile d'olive

Taboulé

Aubergines parmigiane

Courgettes grillées - parfum de menthe

Poivrons mixtes à la feta

**Sauces** : mayonnaise au citron - cocktail - tartare à la moutarde  
à l'ancienne - vinaigrette à la framboise - crème de ciboulette -  
huile de truffe - huile d'olive - vinaigre balsamique

Accompagnement de pains et beurre

## Buffet prestige

Saumon rose en belle vue

Potiron de gambas en ballerine et scampi

Truite saumonée et son étang de petites grises aurore Carpaccio  
de thon rouge aux saveurs méditerranéennes Turbot aux petits  
légumes et Sancerre (chaud) Penne au saumon fumé et aneth  
(chaud)

Les tomates mozzarella - perle d'olive et basilic

Foie gras de canard - confit de figues

Dentelles de Parme melon et figues

Carpaccio de bœuf perle d'olive et vieux parmesan Saladine de  
magret de canard fumé - mini poires cuites au vin blanc moelleux

Terrine en croûte à l'Armagnac et sa confiture d'oignons au muscat

Jambon à l'os sur griffe

Filet de porcelet vallée d'Auge - pommes calvados (chaud)

Cannelloni à la piémontaise (chaud)

Salade de saison aux lardons

Haricots princesse aux oignons

Pommes de terre façon gratin dauphinois

Riz mexicain

Taboulé

Roquette aux copeaux de parmesan

Aubergines parmigiane

Courgettes grillées parfum de menthe

Poivrons mixtes et feta

**Sauces** : mayonnaise au citron - cocktail - tartare à la moutarde  
à l'ancienne - vinaigrette à la framboise -huile d'olive - huile de  
truffe - vinaigre balsamique. Assortiment de pains et beurre

Possibilité d'inclure dans ces buffets ou dans la formule soirée choisie, une porchetta accompagnée de pomme au four

Proposés au prix de 6.80€ par pers.

Ou

Service porchetta seul accompagnée de pomme au four et de salade bar proposé au prix de 20€ par pers

Tableau dégressif d'après le nombre de vos convives pour les buffets proposés :

Minimum 60 pers : moins de 60 pers devis gratuit sur demande.

Buffet	<u>Chic</u> Formule Soirée	<u>Chic</u> Formule	<u>Gourmet</u> Formule Soirée	<u>Gourmet</u> Formule	<u>Prestige</u> Formule Soirée	<u>Prestige</u> Formule
60à100 pers	33	35	35	37	43	45
110à200 pers	21	33	33	35	40	42
+200 pers	29	31	30	32	38	40

Confection de votre buffet par vous-même, possible, sur base de photos et vidéos d'après votre budget.

**Service de votre gâteau de circonstance  
ou buffet desserts.**

Toute pièce montée, glace ou savoie crème fraîche fruits ou duo de bavaoïis sur coulis de fruits rouges ou forêt noire et forêt blanche avec le service café à volonté

**Vous est proposé au prix de 8€ par pers  
Service sans limite d'heures inclus**

**Ajout fin de soirée**

Un service fromages composé de 3 fromages accompagné d'un assortiment de pains, cinq céréales, aux noix, fermier, mini ciabatta, beurre et mendiants

**Vous est proposé au prix de 6.50€ par pers  
Service sans limite d'heures inclus**