

FORMULES BUFFETS

BUFFET CAMPAGNARD

DE 12 À 20 PERS.	17,95 €/PERS.
DE 21 À 50 PERS.	17,45 €/PERS.
DE 51 À 100 PERS.	16,75 €/PERS.
PLUS DE 100 PERS.	15,95 €/PERS.

- Rôti de porc braisé à basse température
- Roastbeef aux herbes
- Pâté de campagne
- Saucisson de montagne
- Jambon Serrano et melon
- Chorizo doux
- Saucisson au jambon
- Duo de boudins
- Volaille rôtie en marinade (1/2 cuisson)
- Salade de pommes de terre, lardons, oignons, mayonnaise
- Salade de pâtes grecque, feta et olives
- Salade de chêne et romaine
- Salade de chou blanc
- Salade de carottes, vinaigrette à la ciboulette
- Salade de concombres, fromage blanc et herbes fraîches
- Salade de tomates vinaigrées au basilic
- Sauces : tartare, cocktail, mayonnaise
- Petit pain et beurre



BUFFET CLASSIQUE

DE 12 À 20 PERS.	22,95 €/PERS.
DE 21 À 50 PERS.	21,95 €/PERS.
PLUS DE 50 PERS.	20,95 €/PERS.

- Terrine de poissons
- Salade de pêches au thon
- Salade de chêne et de tomates, crevettes en duo (grises et roses)
- Salade de surimi-crabe en tartare
- Filet de saumon rose en belle-vue
- Rôti de porc braisé à basse température
- Roastbeef aux herbes
- Pâté de campagne
- Saucisson au jambon
- Rôti de filet de dinde aux herbes
- Jambon Serrano et duo de melons
- Volaille rôtie en marinade (1/2 cuisson)
- Chorizo doux
- Salade de pommes de terre, lardons, oignons, mayonnaise
- Salade de pâtes grecque, feta et olives
- Salade de chêne et romaine
- Salade de chou blanc
- Salade de carottes, vinaigrette à la ciboulette
- Salade de concombres aux fines herbes
- Salade de tomates vinaigrées au basilic
- Sauces : tartare, cocktail, mayonnaise
- Petit pain et beurre

BUFFET MIXTE

DE 12 À 20 PERS.

22,95 €/PERS.

DE 21 À 50 PERS.

21,95 €/PERS.

PLUS DE 50 PERS.

20,95 €/PERS.

- Terrine de poissons
- Salade de pêches au thon
- Tomates-crevettes en duo (grises et roses)
- Saumon fumé garni de citron, persil frais et oignon
- Rôti de porc braisé à basse température
- Roastbeef aux herbes
- Pâté de campagne
- Saucisson au jambon
- Rôti de filet de dinde aux herbes
- Jambon sec et duo de melons
- Volaille rôtie en marinade (1/2 cuisse)
- Chorizo doux
- Brochettes de tomates et mozzarella
- Salade de pommes de terre, lardons, oignons, mayonnaise
- Salade de pâtes grecque, feta et olives
- Salade de chêne et romaine
- Salade de chou blanc
- Salade de carottes, vinaigrette à la ciboulette
- Salade de concombres aux fines herbes
- Salade de tomates vinaigrées au basilic
- Sauces : tartare, cocktail, mayonnaise
- Petit pain et beurre



BUFFET TRADITION

DE 12 À 20 PERS.

22,95 €/PERS.

PLUS DE 21 PERS.

21,95 €/PERS.

- Terrine de poissons
- Verrines de pêches au thon
- Tomates-crevettes en duo (grises et roses)
- Saumon rose en bellevue
- Buisson de scampis et gambas
- Rôti de porc braisé à basse température
- Roastbeef aux herbes
- Pâté de campagne
- Saucisson au jambon
- Rôti de filet de dinde aux herbes
- 1/2 œuf à la russe
- Jambon sec et duo de melons
- Farci d'ananas et sa salade de poulet tartare
- Chorizo doux
- Tomates et mozzarella
- Salade de pommes de terre, lardons, oignons, mayonnaise
- Salade de pâtes à l'italienne
- Salade de chêne et romaine
- Salade de céleri à la mayonnaise
- Salade de carottes, vinaigrette à la ciboulette
- Salade de concombres, fromage blanc et herbes fraîches
- Salade de tomates vinaigrées au basilic
- Sauces : tartare, cocktail, mayonnaise
- Petit pain et beurre