

Carte du Restaurant

Les Buffets



Menus, Cocktails déjeunatoires ou dînatoires, Buffets,
Garden Party, Barbecues, Pauses gourmandes...

Les Buffets Tradition

24,50€HT *Le Méridional*
Buffet froid

Terrine de Saint Jacques
Cake chorizo emmenthal
Croûtons de rillettes de thon
Salade de volaille au sésame doré
Salade Grecque
Concombres tomates poivrons
Oignons rouges courgettes basilic
Salade de Boulgour aux herbes fraîches
Brownies
Salade de fruits frais

24,50€HT *Le Campagnard*
Buffet froid

Sélection de charcuteries
(Saucisson sec, Ail, Andouille, Pâté de Campagne et Rillettes)
Bœuf Rôti au poivre
Rôti de Porc froid
Salade de pommes de terre aux oignons rouges
Salade de haricots verts dés de tomates, noix et échalotes
Roue de Brie
Tarte aux pommes
Salade de Fruits

31€HT *Le Terre et Mer*
Buffet avec plat chaud

Filet de harengs doux sur lit de pommes grenailles aux échalotes
Pissaladière tiède
Tartare de Saumon au citron vert
Salade de lentilles à l'œuf poché et bacon frit
Salade de soja, tomates, carottes, concombres et herbes fraîches
Choisir un Plat chaud parmi les 2 propositions :
 Parmentier au confit de canard
 Lasagne aux deux saumons, brunoise de légumes
Roue de Brie
Verrine de fruits frais
Tarte au citron
Verrine Crème au chocolat

Inclus dans le prix de chaque Buffet : Eau et Café + Vin (1 bouteille pour 3 personnes)

La composition des plats peut être changée en fonction du marché



Les Buffets Thématiques

24,50€HT

L'Italien

Buffet avec plat chaud

Salade de Roquette et billes de Mozzarella

Mini Bruschetta coppa

Petite tartine de légumes frits au parmesan

Bar à Pâtes

Buffet de Penne rigate Barilla

Choisir 2 Sauces parmi les 4 propositions :

- Sauce Gorgonzola
- Sauce crémée saumon fumé
- Sauce Arabiata à la volaille (sauce légèrement épicée)
- Sauce bolognaise

Accompagné de Pesto et fromage râpé italien

Desserts

Panna Cotta Framboise,
Brioche au sucre

Eaux et Café inclus
Vin rouge Italien Chianti

24,50€HT

Le Fromager

Buffet avec plat chaud

Feuilleté emmenthal pavot

Tartine chèvre miel noix

Wrap de Saint Moret et crudités

Cuillère crème de Roquefort poire/noisette

Plat Chaud :

Gratin Alsacien salade verte
Pommes de terre, crème, oignons et munster

Desserts

Fromage blanc de campagne

Accompagnements :

Ail et fines herbes

Sucre

Coulis de de framboises

Cheesecake
Salade de fruits

Eaux Vin et Café inclus

24,50€HT

L'Oriental

Buffet avec plat chaud

Carottes au cumin Persil plat

Tomates oignons rouges et coriandre

Tartine d'Houmos

Bar à Tajines :

Accompagnement : Semoule au beurre avec au choix :

- Tajine de Volaille à la cannelle et fruits secs
- Tajine à l'œuf et Merguez à la tomate et fèves
- Tajine de Keftas et pois chiche

Desserts

Salade oranges cannelle
Gâteau aux amandes et fleur d'oranger

Eaux Vin et Café inclus

La composition des plats peut être changée en fonction du marché - Vin = 1 bouteille pour 3 personnes

