

Buffet 21€/personne

Pain de poisson à l'armoricaine et sa sauce béarnaise Salade gersoise (pomme de terre, confit de canard émietté, saucisse fumé, gésiers, vinaigrette moutarde au miel et noix)

Salade baltique (tartare de courgette, éclats de spaghetti à l'encre de seiche, fenouil, saumon fumé, saumon frais, moules, jus de citron, huile d'olive)

Terrine de joue de bœuf au foie gras

Saute de joue de bœuf à la bordelaise aux éclats de cèpes et sa polenta aux petits légumes

Ou

Sauté de canard façon blanquette aux trompettes des morts et grenailles en chemise au sel de Guérande et huile d'olive

Ou

Sauté de sanglier à la bière brune et au carottes boules glacées et son flan de butternut

Ou

filet de volaille farcie aux pommes sous la peau crème cidre et flan de champignons

Plateau de fromages (bleu, tome grise et brie) et salade de jeunes pousses

ASSORTIMENT DE 3 MIGNARDISES EN VERRINE (panna cotta et marmelade fruits rouges, mousse poire et pomme poêlées au cidre, mousse chocolat et flan parfum crème brule)

BUFFET (sans service) 11€

(Buffet du lendemain uniquement possible en cas d'une prestation comprenant un repas la veille et le buffet du lendemain)

Assortiment de charcuterie Salade mexicaine (viandes émincées, épices mexicaines, oignons, poivrons, pâte, sauce tartare) Salade de perle marine au jus de citron et huile d'olive Crudités

Pilon de Poulet cuit façon basquaise Accompagné d'un flan de légumes

Plateau de fromages

Salade de fruits exotique

Brunch du lendemain 21€ (Service et vaisselle compris)

Café, thé, chocolat Jus de fruit Confiture beurre Pain, mini viennoiserie, pain suédois grillé Salade de tomate et basilic Salade de tagliatelles aux légumes confits Salade perle marine Brouillade d'œufs Pilon de poulet façon basquaise Assortiment de charcuterie Assortiment de fromages Salade fruits exotiques

BUFFET divers (sans service)

16 euros/personne= trois entrées, plat, fromages et deux desserts 18 euros/personne = cinq entrées, plat, fromages et deux desserts 21 euros/ personne =six entrées, 2 plats, fromages et deux desserts
27 euros/ personne = sept entrées, 2 plats, fromages et trois desserts

Les entrées Salade vigneronne (lentilles, lardons, jambon, carottes boules, raisins), Salade asiatique (soja, poivrons rouges cuits, baby corn, carottes boules, pousse de bambous,...), Salade californienne (semoule et blé, pamplemousse, orange, crevettes, moules), Salade cole-slaw (choux blanc, celeriboule, pomme fruit, carotte marinée dans une sauce sucrée et salée), Salade mexicaine (mini saucisses, blanc de volailles et bœuf mariné, oignons, poivrons, riz, faritas), Salade italienne (semoule herbes, feta, mozzarella, olives marinées, vinaigrette balsamique, basilic), Salade conchigliatelles aux fruits de mer et surimi à la sauce cocktail, Terre marine (terrines de la mer, saumon fumé et leurs sauces, tartare de poissons au citron vert, poisson à la tahitienne, compte pour trois choix d'entrées uniquement sur le menu à 25 euros), Salade cabri (salade, oignons rouges cuits, lardons, mini chèvres panés, croûtons), Salade des bois (lardons, champignons, gésier, ciboulette, vinaigrette), Salade du sud (tomate, mozzarella, feta, olives noires, vinaigrette balsamique), Salade de poulpes et de moules à la crème de citron à la semoule, Salade sicilienne (semoule aux herbes, tomates confites, poivrons cuits, maïs nain, feta, mozzarella, basilic, oeuf, vinaigrette balsamique), Saumon sur le ventre farci et nappé de sauce blanche au pineau, Guacamole au thon et ses nachos, Palette de charcuterie, Le foie gras mi cuit, confiture d'oignons et chutney de fruits (supplément 5 euros /personnes), Champs de melon charentais et autres fraîcheurs (en saison), Assortiment asiatique (compte pour trois choix d'entrées sur le buffet à 25€ uniquement), Salade pomme de terre au confit de canard, gésiers, saucisse fumée, oignons à la moutarde de Meaux), Salade crétoise (riz, olive verte, chorizo, ratatouille, mozzarella, ail, vinaigrette citron crémée ou nature) Arbre de légumes crus et ses sauces, Salade crudifolie (soja, carottes râpées, betteraves, cœur de palmiers), potage au choix, gaspacho (de tomate ou de courgette), terrine de pomme de terre aux gésiers et aux échalotes maison, terrine de poisson maison, terrine de porc maison au cognac, fettuccini au saumon et truite fumé sauce aux herbes et huile d'olive, salade de fusilli au poulet et petits légumes sauce tatares, bouquet de crudités et ses 3 sauces, terrine de bœuf mode, bouquet de crevettes et ailloli

Les plats Pignons et ailes de poulet à la mexicaine, Encornets farcis en sauce tomate et olives (froid ou chaud), Tajine poulet et agneau aux pruneaux, olives et raisins caramélisés (chaud), Épaule d'agneau farcie aux pruneaux oignons et aux herbes (froid ou chaud) Gigot aux herbes et moutarde, Gratin de volaille et de légumes à la crème de bleu de Bresse (chaud), Assortiment de 3 viandes froides (froid), Jambon braisé au miel et au pineau (chaud ou froid), Curry d'agneau aux pruneaux et raisin, Coq au vin lié au sang, Sauté de bœuf à la bordelaise et aux cèpes, Filet de lotte à la crème de roche, Couscous maison ou Paella maison, Rôti de veau braisé aux tomates et champignons, colombo de poulet, poulet noix de coco, assortiment de brochettes (bœuf à la mexicaine, porc à l'orientale, poulet aux herbes et citron, magret aux baies roses)

Plateau de fromages et salade verte

Les desserts

Fondant au chocolat et sa crème anglaise au café (ou nature vanille), Crumble aux fruits rouges ou aux fruits exotiques, Salade de fruits exotiques au sirop de litchi , Tarte bourdalou ou Tarte au citron meringue ou Tarte aux poires et myrtilles à la crème d'amande, Mousse d'ananas et de bananes ou Mousse chocolat et banane ou chocolat et caramel, Gâteau fromager et sa confiture de myrtilles, Riz au lait ou Mousse chocolat ou Flan pâtissier à la vanille ou aux pruneaux ou Crème caramel, Tiramisu café ou framboise, fromage blanc et confitures

BUFFET (sans service) 18€

Faites votre 5 choix parmi la liste d'entrées ci-dessous : Assortiment de charcuterie Salade exotique (crevettes, avocat, pamplemousse, orange, soja) Salade mexicaine(blanc de volaille et boeuf mariné, oignons, poivrons, mini saucisse, penne, sauce tartare) Piémontaise aux fruits de mer ou mortadelle Concombre à la crème et ciboulette Salade crudifolles à la crème et ciboulette Salade de riz niçoise Salade des bois (lardons, champignons, gésier, ciboulette, vinaigrette) Salade du sud (tomate, mozzarella, feta, olives noires, vinaigrette balsamique) Salade sicilienne (semoule aux herbes, tomates confites, poivrons cuits, maïs nain, feta, mozzarella, basilic, oeuf, vinaigrette Salade pomme de terre au confit de canard, gésiers, saucisse fumé, oignons à la moutarde au miel Salade de perle marine au citron et basilic Salade de tagliatelle au saumon, dès de tomates et vinaigrette crème aneth et citron

Rôti de bœuf mignonette poivre et sel Rôti de porc à l'orange Poulet saveur basquaise Accompagnés d'une terrine de légumes

Plateau de fromages (3) et salade

assortiment de desserts : fondant au chocolat et tarte crumble pommes

BUFFET (sans service) 22€

Assortiment de Charcuteries : Serrano Rosette Chorizo rilette Trio de Pâtés Farandole de Salades : Piémontaise Niçoise Italienne Poissons en Bellevue Panaché de Viandes Rôties : Bœuf à la Mignonnette Porc au Saveur des Iles Poulet à la Basquaise Et son flan de légumes Dégustation de Fromages St nectaire, emmental , tome grise, Brie et confiture de raisin fraisier

BUFFET (sans service) 21€

ASSORTIMENT DE GROSSES BOUCHEES A BASE DE PAINS SPECIAUX

Pain aux céréales, guacamole, viande de poulet et de bœuf cuites aux épices, poivrons et oignons Pain de mie blanc, mayonnaise moutardée à l'ancienne et échine de porc Gâteau de faritas et guacamole au thon et citron vert Mini pain rond de campagne au jambon fumé et fromage aux herbes Navette au pâté basque et chorizo viande Pain brioché au bleu d'auvergne, poire et noix Pain suédois et saumon fumé sur crème d'aneth

ASSORTIMENT DE 3 VIANDES ACCOMPAGNES DE SAUCES FROIDES ET TERRINE DE LEGUMES FROIDS

ASSORTIMENT DE FROMAGES Brie de Meaux, comté, st nectaire, bleu d'auvergne, bûche chèvre.

CASCADE DES DESSERTS

Mousse chocolat (cadre), mousse fruits rouges (cœur), mousse fruits exotique (cadre)

ASSORTIMENT DE GROSSES BOUCHEES A BASE DE PAINS SPECIAUX Punch des iles et softs

BUFFET (sans service) 25€

Cocktail

Petite pain jambon serrano et fromage frais verrine de moules au yogourt et vinaigre de tomate
Banderille omelette poivrons, olive noire et chorizo Soupe froide de courgette et de fromage frais
Roulé mexicain diner

Assortiment de charcuterie (terrine+bayonne+ rosette) Salade mexicaine(blanc de volaille et bœuf
mariné, oignons, poivrons, mini saucisse, penne, sauce tartare) Salade sicilienne (semoule aux
herbes, tomates confites, poivrons cuits, maïs nain, feta, mozzarella, basilic, oeuf, vinaigrette
balsamique) Salade pomme de terre au confit de canard, gésiers, saucisse fumé, oignons à la
moutarde au miel Salade de perle marine au citron et basilic

Rôti de bœuf mignonette poivre et sel Rôti de porc à la moutarde au miel Poulet saveur herbes de
Provence Accompagné de flan de légumes et de gratin de pomme de terre

Buffet de fromages (3) et salade de jeunes pousses

Assortiment de mignardises (verrine mousse chocolat et pralin, verrine de sablé et crème citron
chantilly, verrine mousse fraise et son coulis

Buffet de café (sucre, cuillère et gobelet bio)

BUFFET (sans service) 25€

Mini club sandwisch marin Mini pain rond de campagne au jambon fumé et fromage aux herbes
Navette au pâté basque et chorizo viande Pain suédois et saumon fumé sur crème d'aneth tomate
cerise et mozzarella au pesto Gaspacho Andalou Œuf de caille et petite Tapenade poivron sur blénis
Moules et pétoncles à la crème safran Queue d'écrevisses au coulis homardine Bouchée de bœuf et
sauce béarnaise sur petit pain Boudin noir et confiture d'oignons sut toast grillé Roulé mexicain Rolé
chinois

ASSORTIMENT DE 3 VIANDES ACCOMPAGNES DE SAUCES FROIDES ET TERRINE DE LEGUMES FROIDS

ASSORTIMENT DE FROMAGES Brie de Mangis, comté, st nectaire, bleu d'auvergne, bûche chèvre et
pain tranché sesame

MIGNARDISES

croustillant chocolat, mini crumble pomme, mini tartelette marmelade de fruits, verrine mousse chocolat et crème vanille façon crème brûlée

BUFFET (sans service) 27€

Soupe froide de courgette et de fromage frais Noix de pétoncle au coulis safran Banderille omelette poivrons, olive noire et chorizo Gaspacho Andalou Verrine de salade perle marine et tartare de courgettes et poivrons Œuf de caille et petite Tapenade poivron sur bleni Cuillère de crème de morue et piquillos Boudin noir et confiture d'oignons sut toast grillé Jambon (à découpé par vos soins) et billes de melon) Roulé mexicain dans faritas Roule chinois dans algues Navette rilette de canard et chorizo viande Toast foie gras Verrine de poisson , fruits mer à la tahitienne et tartare d'algues Pain suédois crème aneth citron et saumon fumé Buffet de fromage et son pain tranché Mini croustillant chocolat Verrine compotée fruit rouges et mousse griottes Verrine mousse chocolat et crème « façon brûlé » Tartelette citron Mini tarte alsacienne Mini far breton

BUFFET GARDEN PARTY

(33 euros /pers) (Livraison comprise)

BUFFET DES ENTREES

Présentation des différentes régions de France au travers de leurs salaisons: Jambon de Bayonne, Rillettes du Mans, andouille de vire, Coppa corse, Jambon de paris, Saucisson sec des Alpes, Jésus de Lyon, terrine bretonne, boudin des Charentes

Saumon fumé accompagné de crème fraîche à l'aneth, oignons ciselés et citrons

Salade périgourdine et petit toast au foie gras Terrine du pêcheur à l'aïoli Terrine de pomme de terre au confit et aux gésiers à la moutarde de maux

GRILLADES

Tranche de rôti de bœuf cuit au gros sel de Noirmoutier Magret de canard (1 pour 3 pers) Brochettes de volaille aux épices Accompagné de grosse pomme de terre au four, crème ciboulette et ratatouille maison

LE BUFFET DE FROMAGES

Brie de Meaux, st Nectaire, Comté, Tome grise de Savoie,....

BUFFET DE DESSERTS

tarte aux fruits, far breton, crumble pomme, riz au lait et mousse au chocolat

CAFE (En buffet)