

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)