



### Buffet

#### -Le Buffet d'entrée

- Tarte Normande au lard paysan oignons et trappe
- Verrine de pamplemousse et avocat cocktail aux crevettes
- Brochette de volaille marinée aux épices Loubia et cacahuètes
  - Rillettes de saumon mi-cuit mi-fumé
- Salade paysanne :« pommes de terre, oignons frits, lardons»
- Salade de penne, carottes au cumin et olives noires
- Salade de légumes comme un WOK

Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais

### Les plats chaud

#### Un plat au choix

#### Prix par personne

- Fricassé de volaille, curry madras	7.90€
- Suprême de poulet au cidre et au calvados	8.90€
- Mignon de porc moelleux Sauce forestière	8.90€
- Confit de canard à la crème d'ail doux	9.90€
- Mitonnée de boeuf, sauce au vin rouge épicé	9.90€
- Agneau de 7H au thym, ail et tomate	12.80€
- Pavé de veau, sauce foie gras	13.40€

Tous les plats ont comme accompagnement un gratin dauphinois individuel

Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais

#### Le sucré au buffet - Trio de dessert

- « Merveilleux Chocolat »  
Sur un biscuit Joconde une feuillantine pralinée et mousse au chocolat
- Bavaoise Framboise
- Tarte tatin

- Prix ttc par personne entrée dessert : 12.00 € + le prix du plat chaud de votre choix

Hors livraison, hors boissons, hors service, hors pain\_\_Commande minimum 20 personnes

Seule la partie plat chaud est au choix tout le reste est compris

Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais