

# La Mouette Gourmande

## Les Buffets des mouettes

### Buffet Tradition

#### -Le Salé

- Tarte Normande au lard paysan oignons et trappe
- Brochette de volaille marinée aux épices Loubia et cacahuètes
- Chiffonnade de boeuf et ces condiments
- Rillettes de maquereaux aux épices douces
- Salade de légumes croquants au boulgour
- Salade paysanne : « pommes de terre, oignons frits, lardons »
- Salade de penne, carottes au cumin et olives noires

- Plateau de Fromage  
Et beurre

#### Le sucré

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

-Prix ttc par personne : **16.50 €**

- Hors pain

Hors livraison, hors boissons, hors service \_\_Commande minimum 20 personnes  
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais

### Buffet Saveur

#### -Le Salé

- Verrine de pamplemousse et avocat cocktail aux crevettes
- Chiffonnade de rôti de veau, sauce barbecue
- Jambon caramélisé au miel et sésame
- Terrine de lapin et poitrine de porc fumée en gelée au romarin
- Saumon mariné aux agrumes
- Mini penne cocktail aux crevettes
- Salade Paysanne «Pommes de terre, lardons, oignons »
- Salade de légumes grillés

- Plateau de Fromage et beurre

#### Le sucré

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

- Bavaroise Framboise

- Prix ttc par personne : **19.50 €**

- Hors pain

Hors livraison, hors boissons, hors service \_\_Commande minimum 20 personnes  
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais

### Buffet l'Épicurien

#### -Le Salé

- Verrine de tartare de tomates et Houmous aux Serrano
- Brochette de canard soja et miel
- Gigot d'agneau rôti au thym, ail et tomate
- Mignon de porc moelleux aux petits légumes et herbes fraîches
- Saumon fumé
- Terrine délices de la mer  
« mousseline de merlan, pétoncles et queues d'écrevisses »

- La paysanne : « Pomme de terre, oignons frits, lardons, vin blanc »
- Salade de quinoa aux légumes frais grillés
- Salade de légumes comme un WOK

- Plateau de Fromage et beurre

#### Le sucré

- « Merveilleux Chocolat »  
Sur un biscuit Joconde une feuillantine  
pralinée et mousse au chocolat  
et
- Bromélia « ananas et mousse caramel sur un dacquois noisette »

- Prix ttc par personne : **22.50 €**

- Hors pain

Hors livraison, hors boissons, hors service \_\_Commande minimum 20 personnes  
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais

### Buffet Normand

#### -Le Salé

- Jambon fumée Normand
- Poulet fermier normand rôti et chutney pomme verte
- Gigot d'agneau rôti au thym et à l'ail
- Marmite de lapin confit au calvados et au cidre

- Bulots Granvillais et crevettes mayonnaise
- Margate marinée citron vert et gingembre

- Paysanne «Pommes de terre, oignons, andouille »
- Croquant de Choux croûtons, lardons, noix, raisins et pomme
- Salade de « Créances » Trois couleurs au vinaigre  
de cidre et graines de lin

- Plateau de Fromage Normand et beurre

#### Le sucré

- Tarte Tatin et crème épaisse fouettée et vanillée
- Teurgoule aux pommes cannelle et caramel
- Bavaroise vanille sur un biscuit Joconde et  
pommes caramélisées

- Prix ttc par personne : **24.50 €**

- Hors pain

Hors livraison, hors boissons, hors service \_\_Commande minimum 20 personnes  
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais