

La Mouette Gourmande

Les Buffets des mouettes

Buffet Froid Exemple de composition

-Le Salé
-Viandes
-Brochette de filet de poulet mariné au saté
-Chiffonnade de boeuf et sauce tartare

-Poissons
-Saumon mariné aux agrumes

-Les Salades
-Salade de légumes croquants au boulgour
-Salade paysanne : « pomme de terre, oignons frits, lardons »

Le sucré

-Fondant framboise
Biscuit Joconde et mousse framboise, framboise fraîche

« Plaque anniversaire sur simple demande »

-Prix ttc par personne : 20.86€

Dans les Option additionnelles vous pouvez composer un menu de buffet à votre goût

Hors livraison, hors boissons, hors service -Hors pain...Commande minimum 20 personnes

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

Trouvez ci- bas les différentes options possibles pour agrémenter votre buffet de base et ainsi personnaliser votre menu

LES OPTIONS ADDITIONNELLES POUR VOTRE BUFFET

-Le Salé –viandes 3.35€* au choix dans la liste

- * -Tarte Normande au lard paysan oignons et fromage de la trappe
- * -Brochette de volaille marinée aux épices Loubia et cacahuètes
- * -Chiffonnade de veau, sauce barbecue
- * -Jambon caramélisé au miel et sésame
- * -Terrine de lapin et poitrine de porc fumée en gelée au romarin
- * -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
- * -Poulet fermier normand rôti et chutney pomme verte
- * -Marmite de lapin confit au calvados et au cidre
- * -Jambon Serrano
- * -Assortiment de charcuterie
« saucisse sèche espagnole, andouille de vire, chorizo Salamanca, saucisson à l'ail, rosette de Lyon »

-Le Salé –poissons 3.60€* au choix dans la liste

- * -Saumon mariné aux agrumes
- * -Saumon fumé
- * -Bulots Granvillais
- * -Crevettes mayonnaise
- * -Escabèche de lieu ou colin
- * -Seiche marinée citron vert et gingembre
- * -Rillettes de maquereau
- * -Rillettes de saumon

-Les verrines 3.78€ pièce*

- * -Verrine de tartare de tomates et Houmous au Serrano
- * -Verrine de pamplemousse et avocat cocktail

*A tarif du supplément par personne

-Les Salades 2,98€ * au choix dans la liste

- * -La Normande «Pomme de terre, oignons, andouille, vinaigre de cidre »
- * -La paysanne : «Pomme de terre, oignons , lardons, vin blanc »
- * -La pêcheur : «Pomme de terre, thon, olive coquillos, vinaigre à sushi»
- * -Croquant de Chou croûtons , lardons, noix, raisins et pomme
- * -Salade de carottes trois couleurs au vinaigre de cidre
- * -Salade de quinoa aux légumes grillés
- * -Salade de légumes comme un WOK
- * -Salade de légumes grillés
- * -Salade coleslaw
- * -Salade de chou blanc à la japonaise
- * -Taboulé libanais
- * -Mini penne cocktail aux tomates confites et fines herbes
- * -Houmous à l'huile d'olive, Caviar d'aubergine, tapenade noires
- * -Tartare de tomates aux câpres et fines herbes
- * -Variantes de légumes croquants aux aromates
- * -Salade de brocolis au Gomasio et à l'ail
- * -Salade de quinoa aux herbes fraîches et aubergines confites

-Le Fromage 2,97€* au choix dans la liste

- * -Plateau de fromages
« Camembert, trappe de Bricquebec, pont l'évêque, livarot, comté »

-Les dessert 4.60€* au choix dans la liste

- * -Merveilleux Chocolat
- * -Tarte Tatin
- * -Passion fruité
- * -Merveilleux citron
- * -Caramelis

*A tarif du supplément par personne



La Mouette Gourmande

Plat chaud au buffet

Plats chauds « viandes » : 12.60€

- Ballottine de pintade et farce fine champignons et lard paysan, sauce cardamome noire
- Filet mignon de cochon marinade au thym, cuit basse T°, sauce crème aux fines herbes de saison
- Parmentier de confit de canard, salade du moment
- Confit de boeuf, sauce carbonnade « Bière de Jullouville »

Plats chauds « viandes » : 13.90

- Médaillon de veau « basse T° », Sauce au Chardonnay et épices parfumées
- Magret de canard grillé mi fumé, Sauce vin rouge épicé au jus de veau
- Suprême de poulet fermier, Sauce terroir normand « cidre et calvados »
- Confit d'agneau aux fruits secs « basse T° », jus d'agneau au thym
- Pièce de boeuf rôti, sauce forestière et brochette de champignon

Plats chauds « viandes » : 16.40€

- Filet de boeuf en marinade rustique, carotte confite, Sauce au poivre du Sichuan
- Grenadin de veau grillé et cuit basse t°, voile croustillante, sauce crème au livarot
- Aiguillette de canard salpicon d'olives noires, câpres et poitrine fumée au jus de veau
- Carré d'agneau grillé et étuvé dans son jus, jus d'agneau au thym, tomates confites
- Suprême de Pintade, farce fine au foie gras, jus de volaille au poivre sauvage, voile aux épices

Plats chauds « poisson » : 13.90€

- Filet de bar poêlé au sel d'algues marines, sauce crème écume des mers
- Dos de cabillaud ou lieu jaune et salpicon de légumes, crème acidulée au citron confit

Plats chauds « poisson » : 16.40€

- Filet de bar poêlé sauce Chablis, niçoise de légumes aux herbes fraîches
- Filet de Turbo étuvé à la badiane, sauce safrané, toast de campagne et tapenade d'olive noir

Garniture comprise au choix:

- * Fondant de pomme terre au chorizo
- * Fondant de pomme terre au lard paysan
- * Fondant de pomme terre aux champignons
- * Fondant de pomme terre au citron confit et huile d'olive

Hors boissons et hors service

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