

BUFFET DE JEUNATOIRE - DINATOIRE

Printemps – Eté

Service à partir de 35 personnes *

Buffet d'entrées :

Assortiment de 3 entrées à choisir : : (en exemple suivant la saison)

- Terrine de truite et lentilles
- Salade façon taboulé (*végétarien*)
- Composée de courgettes et poivrons marinés (*végétarien*)
- Salade de riz à la niçoise
- Melon et pastèque en duo (*végétarien*)
- Pâté de croûte aux pistaches (maison)

Bar à mozzarella – 1 pièce par personne | option tarif sur demande.

Tomates marinées aux herbes fraîches et huile d'olives, accompagnée de Mozzarella
Servit sur du gros pain



Brasero et plancha : 3 pièces à choisir

- Aiguillettes de canard marinées aux poivrons rouges
 - ou Volaille marinée au citron et thym
 - ou Bœuf marinée huile d'olive et herbes fraîches
 - ou Crevettes marinées huile d'olive et aneth
- accompagné de brochette de légumes et risotto aux petits légumes (*pour la proposition végétarienne*)



ou

Brasero et Plancha – supplément | tarif sur demande.

Proposé au Brasero

Grosse côte de bœuf cuite sur Brasero et émincée devant vos convives, servie avec différentes sauces maison (*béarnaise, tartare, bourguignonne*)

Divers légumes de saison cuisinés sur le brasero (*tomates, maïs, courgettes*)

Proposé à la plancha

Gambas marinées aux épices douces



Plateau de fromages (exemple)

Assortiment de Cantal, Saint Nectaire, Bleu d'Auvergne

Desserts : 1 à choisir

- Tartelette aux fruits de saison
- Religieuse au chocolat
- Assortiment de 4 mignardises : *tartelette, choux, moelleux chocolat etc...*

Atelier glaces « Topping » | option tarif sur demande.

1 cup au choix sur place par personne

Cup de glace ou sorbet artisanale :
Parfum au choix sur place | vanille, chocolat, framboise, passion

Agrémenté sur place par notre pâtissier à la demande des convives :
Coulis fruits rouges, sauce chocolat, sauce caramel, brisure de cookies, brisure de noisettes

Boissons :

- Eaux plate Volvic et pétillante Sainte-Marguerite
- Jus de fruits de saison de la maison Bissardon
- Café / thé (proposé uniquement si service)

Veg : végétarien (sans poisson – sans viande)

TARIF : sur demande.

Comprenant : nappage des buffets, décoration, verrerie en verre, service pendant 2h.

Proposition sous réserve d'approvisionnement

Formule modulable et ajustable (avec ou sans plat chaud par exemple)