

NOS BUFFETS

BUFFET TRADITIONNEL

14,10 € TTC

Terrine de Rillettes du Mans

Terrine de Campagne « Maison » à l'Ancienne

Saumon Fumé par nos soins

Rôti de Bœuf

Salade Bar : carottes râpées, concombres, tomates, poivrons, olives, céleri branche, oignons rouges émincés, huile d'olive, vinaigre, sauce César, vinaigrette

Taboulé à la Menthe (assaisonné)

Roue de Brie de Meaux (supplément de 2.10 €)

Tarte aux fruits

Condiments : Mayonnaise "Maison", vinaigrette, crème d'aneth, cornichons, moutarde, beurre

BUFFET EVASION

19,50 € TTC

Terrine de Canard « Maison » aux 3 poivres et Chutney de mangues

Jambon cru et antipasti de légumes

Mousse de basilic et courgettes, Tartare de saumon en superposition

Œuf toqué comme une crème brûlée au foie gras, Tartare de fèves et canard séché, Mouillettes au chutney de figues

Faux-filet grillé, sauce béarnaise

Salade Bar : légumes craquants à la Méditerranéenne, tomates, mozzarella, carottes à l'orange, concombre et menthe fraîche, fenouil, tomates confites, olives, huile d'olive, vinaigre, sauce César, vinaigrette

Taboulé à la Menthe (assaisonné)

Plateaux de fromage : Camembert, Ste Maure de Touraine, Comté, Fourme d'Ambert et Salade Verte (supplément de 3.35 €)

Buffet de Desserts Traditionnel

Délice au Chocolat et Noisettes Caramélisées, Framboisier, Caraïbes à l'Ananas, Tartes aux fruits de saison

Ou

Gâteau Unique avec Décoration à Thème (anniversaire, départ en retraite ...)

Condiments : Mayonnaise "Maison", vinaigrette, crème d'aneth, cornichons, moutarde, beurre

Tarifs TTC hors service, hors pain, hors livraison. Commande minimum de 30 personnes.

BUFFET AUX SAVEURS DU PERCHE

25,90 € TTC

Terrine « Maison » au Boudin Noir

Noix de Jambon Fumé du Perche

Saumon Fumé par nos soins

Faux-filet grillé, sauce béarnaise

Dodine de Pintadeau au Foie Gras, Glace de Cidre

Salade Bar : haricots verts, carottes, poivrons, pleurotes, noix, pommes, tomates, maïs, endives, emmental, huile de noix, vinaigre, sauce César, vinaigrette

Plateaux de fromage : Camembert, Ste Maure de Touraine, Comté, Fourme d'Ambert et Salade Verte (supplément de 3,35 €)

Buffet de Desserts Traditionnel

Délice de praliné et pomme au miel, Choco caramel, Fondant au chocolat, Fraisier, Tartes aux fruits rouges, Tarte aux citrons meringuée

Ou

Gâteau Unique avec Décoration à Thème (anniversaire, départ en retraite ...)

Condiments : Mayonnaise "Maison", vinaigrette, crème d'aneth, cornichons, moutarde, beurre

BUFFET GOURMAND

39,90 € TTC

Terrine de Foie Gras Mi-Cuit « Maison », Confiture de Figues et Brioche (60g)

Huître en Gelée d'Eau de Mer sur Crème au Cresson (1)

Terrine de St-Jacques et sa Crème de Poireaux au Vinaigre Balsamique

Filet de Rouget sur Caviar d'Aubergines et de Fenouil (1)

Filet de Bœuf aux Herbes sauce Tartare

Suprême de Volaille farci aux Morilles et sa Crème de Champignons

Salade Bar : filet de canard fumé, dés de jambon à l'os, lardons, carottes, haricots verts, tomates, pignons de pins, croûtons, dés de Beaufort, antipasti de légumes, roquette, vinaigre de xérès, huile d'olive, sauce César, vinaigrette

Plateau de Fromages (camembert, chèvre cendré, comté, roquefort, livarot, beurre)

(supplément de 4.15 €)

Buffet de Desserts « Miniatures » (4 pièces réparties)

(verrine de capuccino à la menthe et chocolat blanc, verrine de sabayon citron aux éclats de sablé, verrine de caramel au sel sur compotée de poires, macaron, brochette de fruits)

Condiments : Mayonnaise "Maison", vinaigrette, crème d'aneth, cornichons, moutarde, beurre

Tarifs TTC hors service, hors pain, hors livraison. Commande minimum de 30 personnes.