

LE BUFFET FROID ET CHAUD

Entrées au buffet :

Pannequet de saumon mariné à l'aneth fourré de chèvre frais
Escabèche de rouget barbet aux légumes marinés « al pesto »
Salade de crevettes marinées, vermicelles chinoise & coriandre fraîche
Foie gras de canard du Sud Ouest mi-cuit, chutney du moment
Fines tranches de gigot d'agneau aux herbes fraîches
Rosbif de Bavière rôti à l'ail confit
Salade de légumes de Provence grillés & confits
Bouquet de mesclun Niçois, vinaigrette aux condiments

Plat chaud :

Moelleux de cabillaud rôti aux épices
ou
Magret de canard laqué au miel de romarin & soja

Garniture :

Gratin dauphinois
Fricassée de légumes de saison en persillade

Fromages :

Plateau de fromages affinés & ses feuilles vertes

Desserts :

Buffet de desserts (3 sortes)

44€ HT. Par personne

Forfait livraison 50€ HT.