

**LE BUFFET FROID**  
**(A partir de 20 personnes)**

**LE FRAICHEUR :**

Fines tranches de saumon mariné à l'aneth  
Filets de rouget façon escabèche  
Panier de légumes crus du marché, anchoïade & tapenade maison  
Salade de bœuf marinée façon thaï & légumes croquants  
Chiffonnade de jambon Parme & ses condiments  
Rosbif de Bavière rôti à l'ail confit  
Bouquet de mesclun Niçois, vinaigrette aux condiments  
-----  
Plateau de fromages & ses feuilles vertes  
-----  
Buffet de desserts (2 sortes)

**18€ HT. Par personne**

**Forfait livraison 50€ HT.**

**LE SAVEUR :**

Tartare de daurade au citron vert  
Pannequet de saumon mariné à l'aneth fourré de chèvre frais  
Superposé de rouget aux légumes confits  
Salade de scampi mariné, vermicelles chinoise & coriandre fraîche  
Foie gras de canard du Sud Ouest mi-cuit, confiture d'oignons rouge  
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  
-----  
Plateau de fromages & ses feuilles vertes  
-----  
Buffet de desserts (3 sortes)

**22€ HT. Par personne**

**Forfait livraison 50€ HT.**