

BUFFET N°1 - Froid



Le menu est donné à titre d'exemple, pouvant varier en fonction des saisons et des approvisionnements.

ENTRÉES

Persillé de rascasse aux herbes fraîches
Verrines de péquillo et crudités
Sablés aux câpres, rillettes d'oie et pickles d'oignon rouge

PLATS PRINCIPAUX

Ballottines de poulet parfumée à la moutarde à l'estragon
Semoule de blé à l'abricot et aux amandes
Cocktail de brocolis et choux chinois

FROMAGES

Croquant de sésame, fromage de la Coutussière à l'échalote

DESSERT

Crumble aux fruits de saison

Prix par personne 17.40 € TTC (TVA 10%)

8

BUFFET N°2 - Froid



Le menu est donné à titre d'exemple, pouvant varier en fonction des saisons et des approvisionnements.

ENTRÉES

Mozzarella à l'infusion de basilic
Verrine de cœurs de palmier aux pamplemousses roses, tomates cerises et crevettes bouquet
Roulade de coppa et gruyère parfumé à la pomme verte

PLATS PRINCIPAUX ET SALADE COMPOSÉE

Aiguillettes de bœuf à la mignonnette de poivre
Brochette de blanc de poulet à la tomate confite parfumée à la fleur de thym
Riz basmati aux légumes verts

FROMAGES

Trois fromages fermiers du Loir-et-Cher

DESSERT

Entremets maison

Prix par personne 25.38 € TTC (TVA 10%)

9

BUFFET N°3 - Froid



Le menu est donné à titre d'exemple, pouvant varier en fonction des saisons et des approvisionnements.

ENTRÉES

Foie gras de canard extra I.G.P. servi roser
Terrine de gambas et fenouil parfumée aux filaments de safran
Verrine de légumes verts au parmesan et jambon fumé

PLATS PRINCIPAUX ET ACCOMPAGNEMENTS

Filet de canard de barbarie poêlé aux baies roses
Quasi de veau aux épices douces
Salade de penne aux poivrons et tomates confites

FROMAGES

Plateau de fromages fermiers du Loir-et-Cher

DESSERT

Assortiment de 4 pièces de mignardises sucrées

Prix par personne 33.37 € TTC (TVA 10%)

10