

BUFFET N°1 – Froid – Sans service



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

ENTRÉES

Verrines de péquillo et julienne de légumes à l'huile de basilic
Roulade de Coppa, gruyère et pickles d'oignon rouge
Persillé de crevette poêlée, cœurs de palmiers et citron vert

PLATS PRINCIPAUX

Rôti de porc à la mignonette de poivre
Pavé de dinde aux épices douces
Semoule de blé aux courgettes et aux amandes effilées

FROMAGES

Crackers aux noix, fromages de la Coutussière à l'échalotte
Sainte Maure de Touraine à l'abricot moelleux

DESSERT

Tartelette crème d'amande, fruits frais de saison à l'écorce d'orange confite

Prix par personne : 23.50 € TTC (TVA 10%)

8

Minimum de commande : 15 personnes.
Pour toute autre modification, nous consulter.

BUFFET N°2 – Froid – Sans service



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

ENTRÉES

Verrine de pomme verte, champignon cru, endive - Parmesan et magret de canard fumé
Fondant de gambas à l'artichaut et filaments de safran de la Chapelle Vicomtesse
Tartine au pesto, mozzarella à l'infusion de basilic

PLATS PRINCIPAUX ET SALADE COMPOSÉE

Brochette de blanc de poulet à la tomate confite parfumée au poivre de Timut
Aiguillettes de canard rôti aux herbes sèches
Riz basmati à la brunoise de légumes de saison

FROMAGES

Trois fromages fermiers du Loir-et-Cher

DESSERT

4 pièces de mignardises sucrées

Prix par personne : 29.50 € TTC (TVA 10%)

9

Minimum de commande : 15 personnes.
Pour toute autre modification, nous consulter.