

## 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 : 24.70 € 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 : 31.00 € TTC (TVA 10%)**

**9**

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