

## 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  
Filet 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 : 23.16 € HT (TVA 10%)**

**8**

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

2026

## 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 : 29.04 € HT (TVA 10%)**

**9**

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

2026

## BUFFET N° 3 – Froid – Sans service



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

### ENTRÉES

Terrine de Montlouis  
Râpées de carottes de couleurs, romanesco au gruyère et fines herbes à l'écorce d'orange  
Emincée de choux blanc, oignons rouges et œuf dur

\*\*\*

### PLATS PRINCIPAL

Filet de dinde rôti aux épices douces  
Cocktail de penne au pesto (courgette, olive, radis, tomate confite)

\*\*\*

### FROMAGES

Coutussière à l'échalotte

\*\*\*

### DESSERT

Mousse de chocolat noir brut de chez Poulain

**Prix par personne : 19.28 € HT (TVA 10%)**

***9 Bis***

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

2026