



LE BUFFET DES MARIES

46.80€ TTC /Pers (avec service, minimum 60 personnes)

Cocktail apéritif

(5 pièces au choix)

Mini-brioche

(Poulet tandoori, jambon boursin, mimosa piment d'espellette etc...)

Toast assorti

(Surimi raifort, rillette de saumon, tortillas crème de chorizo, buns au saumon etc...)

Amuse-bouche chaud

(Mini burger, mini bouchée au ris de veau, mini hotdog, mini panini poulet raclette etc...)

Animation chaude ou froide (2 au choix)

**Foie gras poêlé sur pain raisin noix - Gambas marinée à la plancha - Saumon mariné avec sa chantilly ciboulette
Émincé de poulet mariné à la plancha - Mini-brochette de poulet mariné scandinave –
Banc d'huître de courseulles sur mer (Pain de seigle, citron, vinaigrette, échalote)**

Entrées froides (3 au choix)

**Marquise de jambon Bayonne - Saumon fumé par nos soins - Gâteau de mille crêpes à l'avocat - Coupelles de
salade Landaise royale - Terrine de truite saumonée sauce légère aux herbes - Ardoise de charcuteries fines**

Trou Normand

(Sorbet pomme, mandarine)

Assortiment de viandes froides (3 choix)

Jambon d'York maison - Émincé de poulet Tandoori - Gigot au romarin - Pièce de bœuf roti

Salades composées (5 au choix)

**Salade Antillaise- Taboulé à la menthe - Salade Orientale
Salade piémontaise - Salade Italienne – Salade Norvégienne – Salade Marco polo -**

Fromage

Brochette Quatre fromages aux fruits de saison

(Bleu, chèvre comté, camembert)

Salades mélangées vinaigrette balsamique à l'échalote

GRAND BUFFET DE DESSERT (4 au choix)

**Croustillant au chocolat – Entremet framboise passion - Croquant caramel beurre salé - Trio chocolat
Fraisier – Cheesecake framboise et cheesecake citron- Fontaine de chocolat et ses brochettes de fruits frais**

Mise en place fontaine à champagne

Café, Thé, sucre, mignardise

Duo Petits pains (sésame, pavot), Baguette Tradition