

Carte des Buffets

Crudités – portion de 100g:

- Carottes râpées: 1,75€TTC
- Coleslaw: 1,85€TTC
- Betteraves rouges: 2,05€TTC
- Concombres à la bulgare: 3,15€TTC
- Champignons aux herbes: 2,05€TTC

Salades composées – portion de 100g:

- Piémontaise (pomme de terre, oeuf dur, jambon, tomate): 2,50€TTC
- Salade Chinoise (choux, curry, carottes, petites seiches): 4,20€TTC
- Lyonnaise (pomme de terre, saucisson à l'ail, lardons, moutarde à l'ancienne): 2,90€TTC
- Irish Salad (tagliatelles, truite fumée, crème citronnée): 3,25€TTC
- Franc-Comtoise (choux, jambon fumé, comté, tomate): 2,90€TTC
- Crétoise (Boulgour, tomate, courgette, poivrons, fêta, olive): 3,15€TTC
- Fraîcheur (Quinoa, boulgour, légumes variés, amandes): 2,90€TTC
- Insalata de penne (penne, olives noir, poulet, pesto, parmesan): 3,35€TTC

Charcuteries – portion de 30g:

- Andouille de Dinan: 1,50€TTC
- Rosette de Lyon: 1,30€TTC
- Pavé sec au piment d'espelette: 1,30€TTC
- Bacon: 1,30€TTC
- Jambon blanc supérieur: 1,10€TTC
- Jambon sec italien: 1,20€TTC
- Saucisson à l'ail: 1€TTC

Pâtés et terrines – portion de 50g:

- Terrine de foies de volailles: 1,75€TTC
- Pâté de campagne au sel de guérande: 1,40€TTC
- Pâté de canard aux éclats de pistache: 2,25€TTC
- Pâté en croûte richelieu (dinde, canard, porc): 2,05€TTC

Poissons et crustacés – portion de 100g:

- Gambas au curry doux: 6,50€TTC
- Petites seiches et poulpes marinés: 5,75€TTC
- Bouquet de crevettes roses: 2,25€TTC
- Saumon fumé tranché: 5,85€TTC
- Terrine de Saint-Jacques aux petits légumes et à l'aneth: 6,25€TTC

Viandes – portion de 50g:

- Rôti de porc cuit bruni: 1,75€TTC
- Jambon persillé: 1,75€TTC
- Filet de poulet glacé: 2,40€TTC
- Rôti de boeuf: 1,30€TTC
- Petit pavé de canard en chaud froid: 3,35€TTC

Fruits de mer : Nous consulter.

Condiments : 1€TTC par personne

- Vinaigrette, mayonnaise, cornichons, beurre ½ sel

Plateaux de fromages et salade pour 10 personnes:

Plateau Classique à 33,50€TTC:

→ Camembert, Fourme d'Ambert, Emmental, Chèvre bûchette

Plateau Fermier à 59,60€TTC:

→ Brie de Meaux, Sainte Maure de Tourraine, Livarot, Tome de Savoie, Bleu d'Auvergne

Desserts individuels :

- Bavarois au fruit de saison: 2,80€TTC
- Tarte amandine aux poires : 2,80€TTC
- Mille-feuilles : 4,40€TTC
- Aumônière pomme caramel au beurre salé : 4,40€TTC
- Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé : 5€TTC
- Mi-cuit au chocolat, sauce pistache : 5€TTC
- Paris-Brest : 5€TTC

Gâteaux décorés (disponibilité en fonction des saisons) :

→ Gâteau pour 8 personnes vendu à l'unité :

- Parfait Citron meringué : 44,80€TTC
- Saveurs trois chocolats : 44,80€TTC
- Fameuse charlotte aux poires : 44,80€TTC
- Fraisier: 44,80€TTC
- Douceur poire caramel : 52,80€TTC
- Souvenirs des îles : 52,80€TTC