

# **Carte des Buffets**

**Crudités – portion de 100g:**

- Carottes râpées: 1,85€TTC
- Coleslaw: 1,95€TTC
- Betteraves rouges: 2,15€TTC
- Concombres à la bulgare: 3,30€TTC
- Champignons aux herbes: 2,15€TTC

**Salades composées – portion de 100g:**

- Piémontaise (pomme de terre, oeuf dur, jambon, tomate): 2,65€TTC
- Salade Chinoise (choux, curry, carottes, petites seiches): 4,40€TTC
- Lyonnaise (pomme de terre, saucisson à l'ail, lardons, moutarde à l'ancienne): 3,05€TTC
- Irish Salad (tagliatelles, truite fumée, crème citronnée): 3,40€TTC
- Franc-Comtoise (choux, jambon fumé, comté, tomate): 3,05€TTC
- Crétoise (Boulgour, tomate, courgette, poivrons, fêta, olive): 3,30€TTC
- Fraîcheur (Quinoa, boulgour, légumes variés, amandes): 3,05€TTC
- Insalata de penne (penne, olives noir, poulet, pesto, parmesan): 3,50€TTC

**Charcuteries – portion de 30g:**

- Andouille de Dinan: 1,60€TTC
- Rosette de Lyon: 1,35€TTC
- Pavé sec au piment d'espelette: 1,35€TTC
- Bacon: 1,35€TTC
- Jambon blanc supérieur: 1,15€TTC
- Jambon sec italien: 1,25€TTC
- Saucisson à l'ail: 1,05€TTC

**Pâtés et terrines – portion de 50g:**

- Terrine de foies de volailles: 1,85€TTC
- Pâté de campagne au sel de guérande: 1,50€TTC
- Pâté de canard aux éclats de pistache: 2,35€TTC

**Poissons et crustacés – portion de 100g:**

- Gambas au curry doux: 6,85€TTC
- Petites seiches et poulpes marinés: 6,05€TTC
- Bouquet de crevettes roses: 2,35€TTC
- Saumon fumé tranché: 6,15€TTC
- Terrine de Saint-Jacques aux petits légumes et à l'aneth: 6,60€TTC

**Viandes – portion de 50g:**

- Rôti de porc cuit bruni: 1,85€TTC
- Jambon persillé: 1,85€TTC
- Filet de poulet glacé: 2,50€TTC
- Rôti de boeuf: 1,35€TTC
- Petit pavé de canard en chaud froid: 3,50€TTC

**Fruits de mer : Nous consulter.**

**Accompagnements : 1€TTC par personne**

- Vinaigrette, mayonnaise, cornichons, beurre ½ sel

## **Fromages :**

### **Plateaux de fromages et salade pour 10 personnes:**

#### **Plateau Classique à 35,50€TTC:**

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

#### **Plateau Fermier à 62,50€TTC:**

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

## **Desserts individuels :**

- Bavarois au fruit de saison: 3€TTC
- Tarte amandine aux poires : 3€TTC
- Feuilleté aux pommes: 3€TTC
- Mi-cuit au chocolat, sauce pistache : 5€TTC
- Far breton: 2,50€TTC

## **Gâteaux décorés (disponibilité en fonction des saisons) :**

→ Gâteau pour 10 personnes vendu à l'unité :

→ Fontaines des glaces fournies par nos soins. Texte à nous communiquer.

- Parfait Citron meringué : 56€TTC
- Saveurs trois chocolats : 56€TTC
- Fameuse charlotte aux poires : 56€TTC
- Fraisier: 56€TTC
- Douceur poire caramel : 66€TTC
- Souvenirs des îles : 66€TTC