

Nos BUFFETS pour vos FÊTES:

✓ FORMULE n°1 :

- *Le Tartare de saumon à la ciboulette, germes de poireaux indiens*
- *Poêlée de scampi à la lemongrass*
- *Mille feuille de légumes à l'italienne*
- *La Mosaïque de sole et saumon aux algues Nori, méli-mélo d'herbes aromatiques à l'huile de curcuma*
- *La Salade de cresson à l'huile de truffes et effeuillé de foie gras à la fleur de sel*
- *Jambon de parme aux asperges vertes*
- *Carpaccio de boeuf au basilic*
- *Magret de canard truffé au poivre et laqué au miel*
- *Les salades de saison: salade de haricot extra-fin, de pomme de terre aux oignons rouges, de concombre à la menthe et à la crème, mesclun à l'huile de noix..*

BUDGET €25,- personne

✓ **FORMULE n°2 : buffet luxe**

- *Saumon fumé artisanal, crème aigre à la ciboulette*
- *Terrine de foie gras de canard maison, compotier de mangues au poivre*
- *Coquilles Saint-Jacques marinées au poivre rose*
- *Demi homard en belle vue d'herbes*
- *Carpaccio de thon rouge au basilic*
- *Jambon de parme et asperges vertes*
- *Côtes de cochon de lait rôties, crème de tomates séchées*
- *Plateau de fromages affinés*
 - *Les salades de saison: salade de haricot extra-fin, de pomme de terre aux oignons rouges, de concombre à la menthe et à la crème, mesclun à l'huile de noix..*
 - *Pain et beurre*
 -

BUDGET €38,- par personne

Les buffets sont modifiés en fonction des saisons de vos goûts et de votre budget, n'hésitez pas nous contacter.