

TARIF TTC PAR CONVIVE : 31.00 €

LES ENTRÉES

Médaillon de foie gras sur salade gourmande au magret fumé
(Servi sur assiette pour permettre un début de repas commun)

Salade italienne au melon et jambon de Parme
Corbeille ou coupes de crudités saisonnières

Drapé de saumon fumé et Grawlass, condiments
Cocktail de petits crustacés aux éclats de mandarine

Mirliton de Saint Jacques et pétoncles à l'aneth
Dos d'Empereur et saumon en gelée, sauce aux herbes
Farandole de petites garnitures & Verrines assorties


ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES

Volaille, bœuf, noix de jambon, Saltimbocca,
Marbré de ris de veau aux pistaches et écrevisses


CHARCUTERIES FINES

Trio de jambons de pays et persillé de palette ½ sel
Charcuteries présentées, Hâtelets de chiffonnades
Sauces et condiments


BUFFET DE DESSERTS

Biscuit mangue passion aux fruits frais, gâteau nougat, craquotent praliné café,
Œufs à la neige et au caramel, profiteroles en coque de chocolat,
Cocktail de fruits et ananas spiralé, gratin Vieux Nancy,
Crème brûlée à la cassonade


PETITS PAINS

(Buffet conditionné sur plaque traiteur 60x40)

EN VARIANTE A 2.00€ TTC/PERS
PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS & APPELLATIONS ORIGINALES

Mesclun de salades vertes et pain fantaisie

Commande à partir de 5 personnes