

TARIF TTC PAR CONVIVE : 34.00 €

LES ENTRÉES FROIDES

Médailillon de foie gras aux pommes vertes, petite gelée de lentilles,
Magret fumé, quenelle de moelleux de charlotte
(Servi sur assiette pour permettre un début de repas commun)

Corbeille ou coupes de crudités saisonnières, segments de melon

Chiffonnade de saumon et Empereur fumés sur cocktail de petits crustacés
Terrine de coquilles Saint-Jacques et pétoncles – mousseline au citron vert
Dos de sandre et saumon à la Russe et ses petites garnitures Parisiennes

Pithiviers de ris de veau aux écrevisses et pistaches
Hâtelets de chiffonnades de viandes séchées


UN PLAT CHAUD AU CHOIX

Gourmand de canette confit et son magret effeuillé, sauce baies roses
OU
Petit tournedos de caille périgourdine et sa gigolette, jus aux trompettes
OU
Filet de bœuf Wellington en jalousie feuilletée, sauce aux trois poivres

Garniture d'accompagnement :
Blinis de pomme de terre aux éclats d'amande et tomate confite
Ou Polenta moelleuse et petite Bohémienne
Méli mélo de fèves, carotte, poivron & sommités de chou fleur,


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
BUFFET DE FROMAGES ET MESCLUN DE SALADES

Emulsion de basilic
Assortiment de fromages affinés et appellations originales

Commande à partir de 5 personnes