



=> Noël : Réservation jusqu'au 21 décembre 2020

=> Nouvel an : réservation jusqu'au 28 décembre 2020

## **BUFFET FROID**

Marbré de Foie Gras aux Pépites de Fruits Moelleux sur râpé de Carottes à l'orange  
Et Méli-Mélo de Pommes fruits aux cerneaux de noix et Curry, briochette douce

Assiette Romaine aux Segments de Mangue, Figue, Mozzarella,  
Tomate Confite et Jambon de Parme aux éclats de Parmesan

Charcuteries fines Ibériques en tapas, Pain de Campagne Céréales tranché

Huître en gelée d'Eau de Mer Et Œufs précieux, Finger de Pain Suédois, Petite Salade au Raifort

Mille-Feuille de Bar et Saint-Jacques effeuillées en gelée d'aneth  
Accompagné d'une terrine de Saumon Grawlass et fromage frais ,  
Mousseline aux herbes , Sur perles Marines

### **ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES**

Carpaccio de Volaille mariné sur tartare de tomate Confite

Pique d' Effeuillé de magret de Canard Rosé à l'Orange

Vitello Tonnato (Lamelles de Quasi de Veau sur petites Pousses, sauce César)

### **DESSERT**

Délices Chocolat, Mandarine Impériale et éclats de griottines  
en Terrine de Pain d'épices Coulis Vanille Gousse

Mini Savourine Litchi Framboise Coiffée Macaron rose, Coulis Soho

Coffret de Sucrandises de Réveillon,  
Compilation Gourmande mignardises panachées chocolat, fruits, praliné  
Pique de fruits Frais Exotique

### **PETITS PAINS 2/PERS**

**TARIF TTC : 30.00 €/pers**

**MINIMUM 5 PERS**