



=> Noël : Réservation jusqu'au 21 décembre 2020

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

BUFFET NORVEGIEN

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

Hûître 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

LE PLAT CHAUD AU CHOIX

Paillard de Poitrine de Pintadeau en Mousseline aux fruits moelleux et foie gras,
Brunoise de Butternut en Voilette croustillante, jus doré aux épices
Trio de Mousseline Pois, Panais et Vitelotte en mini Charlotte creusée
Ou

Mignardises de Chapon fricassées aux Ris de Veau , Châtaignes et Morilles,
jus déglacé au Vin Jaune

Lingot de Polenta, Pois Verts, Primeurs Bâton

Ou

Mignons de Filet de Bœuf Rossini sur Blinis à la Farce à gratin aux foies de Volaille
Trio de Mousseline Pois, Panais et Vitelotte en mini Charlotte creusée, Primeurs Bâton

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 : 34.00 €/pers

MINIMUM 5 PERS