
LES BUFFETS A THEMES



Vin, eaux minérales et café compris

Buffet de la mer

54 € ttc

Les coquillages

Cascade de fines de claires et vinaigrette d'échalotes
Moules d'Espagne en gelée safranée
Bigorneaux, coques et palourdes de Bretagne

Les crustacés

Langoustines bretonnes
Tourteau
_ homard Canadien
Cocktail de crevettes grises et roses en bouquet
Œufs de saumon sur glace

Les poissons en chaud froid

Saumon en Bellevue à la parisienne
Carpaccio de cabillaud à la citronnelle
Turbo en gelée farci aux petits légumes (supplément 5€)

Les poissons chauds

Daurade royale au basilic tagliatelles de légumes
Ou
Paella à la royale

Les desserts

Le saint marc (vanille chocolat)
L'archipel (noix de coco, noisette, banane et menthe)
Le valencia (cocktail de fruits exotiques)

(minimum 35 personnes)

LES BUFFETS A THEMES



Vin, eaux minérales et café compris

Buffet Italien

48 €ttc

Ses salades :

- La Romaine : Roquette, gorgonzola, pignons de pin, et poivrons confits
- La Capponata : Champignons, haricots verts, mozzarella et noix
- La Vénitienne : Calamars, poivrons confits, aubergines grillées et basilic
- Penne al pesto : Penne rigate au pesto et légumes confits à l'huile d'olive
- La Carcifiori : Petits artichauts confits aux aromates et ricotta
- La Fraîcheur (en saison) : Melon et pastèque, émincé de jambon de parme et basilic

Présentation froide

- Agnelotti de thon et épinards au pesto génois
- Eventail de veau mi cuit, copeaux de parmesan et huile d'olive aux baies roses
- Arlésienne de parme et mozzarella buffala
- Cascade de charcuterie italienne et gressins aux sésames

Les plats chauds

- Fricassée de loup aux cèpes et pruneaux à l'estragon
- Gratinée de polenta façon bolognaise
- Ou
- Sauté de gambas aux sésames et vinaigre balsamique petits légumes étuvés
- Cannellonis de bœuf gratinés à la ricotta

Les desserts

- Tarte citron meringuée, Zuppa inglese
- Tarte au groseille et mascarpone
- Tiramisu de la mamma
- Fritelle de riz arborio à l'orange