

Carte buffets froids



Les entrées

(Disponible selon la saisonnalité)

Lentille du Puy au Cantal à l'Auvergnate
 Quinoa gourmand et croquant aux fines herbes
 Effiloché de choux rouge orange et sésame
 Mini Pipe Regate à l'italienne et au Reggiano
 Pomme de terre à la lyonnaise
 (Véritable saucisson Lyonnais)
 Riz au thon à l'ancienne
 Duo de râpé de carotte raisin et fêta
 Salade niçoise déstructurée
 Taboulé Libanais de boulghour menthe fraîche
 Semoule saveur à l'orientale
 Salade marine au blé et aux fruits de mer
 Caponata de Melanzana confit à l'ail
 Effiloché de fenouil au crabe et aux agrumes
 Macédoine de légumes sauce aux fines herbes
 Coslow de crudités sauce acidulée à la mangue
 Douceur de perline océane sauce citronnée
 Méli-Mélo de céréales et sa brunoise croquante

*D'autres mets sont proposés selon
 l'inspiration du moment du chef, n'hésitez
 pas à nous consulter*

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

Les viandes

Rôti de bœuf extra aux épices douces
 Filet de dinde mariné aux 2 citrons
 Rôti de porc supérieur confit à l'ail
 Pilons de volaille marinés au paprika

Les terrines et poissons

Terrine de poissons saveur d'antan
 Terrine océane aux 3 saveurs
 Rillettes de thon aux 2 citrons
 Rillettes de saumon à l'aneth

La Charcuterie fine

Jambon blanc en torchon
 Jambon de pays
 Chorizo / Coppa
 Rillettes de volaille maison
 Rosette de Lyon pur porc

Les fromages

Plateau de fromages secs affinés
 Fromage blanc fermier crème gourmande

Les desserts et pâtisseries maison

Moelleux au chocolat
 Tarte aux pommes
 Verrine fruitée

Les raffinés sur devis

Saumon Gravlax et ses crevettes cocktail
 Koulibiac de saumon
 Foie gras maison pain d'épices
 et son chutney de figes
 Terrine de Saint Jacques aux lentilles du Puy
 Ballottine de rouget farce à l'écrevisse
 Entremets personnalisés décorés
 Gâteau d'anniversaire, de mariage

★ **Menu «le convivial» à partir de 18.40€ HT** : 3 entrées au choix + viandes et/ou charcuterie ou terrine de poisson + plateau de fromages secs affinés + 3 douceurs sucrées maison .

★ **Menu « Gourmand » à partir de 23.00€ HT** : 3/4 Mises en bouches + le Menu★ + terrines ou poisson

★ **Menu «Fin gourmet» à partir de 26€ HT** : Foie gras maison et son chutney figue + le Menu★ + Macarons d'Alexandra

(Service, boissons, vaisselles et nappage non-inclus)