

Minimum 30 Personnes

Buffet avec plats froids

Inférieur à 15 personnes

2 entrées, 2 plats, 2 desserts

De 15 à 30 pers

3 entrées, 2 plats, 2 desserts

De 30 à 50 pers

4 entrées, 3 plats, 3 desserts

De 50 à 80 pers

5 entrées, 3 plats, 4 desserts

Sup. à 80 pers

6 entrées, 4 plats, 4 desserts

Buffets avec plats chauds

Inférieur à 30 personnes

3 entrées, 2 plats, 2 desserts

De 30 à 40 pers

3 entrées, 2 plats, 3 desserts

De 40 à 60 pers

4 entrées, 2 plats, 4 desserts

Sup. à 60 pers

5 entrées, 3 plats, 4 desserts

Entrées, salades et légumes

Salade de compotée de tomates confites à la coppa poivrée,
Salade d'antipasti de légumes, fêta marinée à la menthe,
Salade de coleslaw au sirop d'érable et noix de pécan,
Salade de haricots verts, magret de canard fumé et pois gourmands à l'échalote,
Salade de gambas à la citronnelle et ciboule ciselée,
Salade de champignons au basilic et mimolette,
Salade de saumon fumé au fenouil croquant,
Poêlée de légumes grillés au pesto,
Poêlée de champignons aux gousses d'ail confites,
Terrine de chèvre frais aux courgettes et basilic,
Terrine de volaille piquée aux olives, confiture de cerise noire,
Terrine de canard au porto blanc, confiture de figes,
Petite terrine de campagne à l'ancienne,
Jambon Serrano en chiffonnade et ses condiments,
Carpaccio de thon rouge citronné aux herbes,
Assiette de saumon fumé au citron vert,
Saumon mariné à l'aneth et aux poivres roses,
Rillettes de lisette et croquant de Pain Poilane,
«Cervelle de Canut» (Fromage frais de campagne aux herbes et aux échalotes),
Salade de Pennes aux crevettes et coriandre fraîche,
Rattes aux courgettes grillées et infusées à la menthe,
Petites grenailles de Noirmoutier aux poivres noir et rose,
Farfalles au raïta d'oignons rouges et concombres croquants,
Tagliatelles safranées à la ciboulette ciselée et au vinaigre balsamique,
Nouilles chinoises sautées aux légumes croquants,
Salade de pommes de terre aux échalotes caramélisées,

**Foie gras mi cuit, accompagné de pain d'épices, confiture de figes et fleur de sel
(supplément 3.50 €),**

**Salade de gambas marinées à la citronnelle et tagliatelles de légumes
(Supplément 2.50 €),**

**Saumon fumé, œufs de saumon et mini blinis, crème légère au citron vert
(supplément 2.50 €),**

Plats chauds

Curry d'agneau aux pommes fruits, riz safrané aux amandes,
Pavé d'agneau au romarin, polenta crémeuse aux grappas,
Epaule d'agneau confite au thym, gratinée de pomme de terre douce à la ricotta,
Suprême de pintadeau aux morilles, fondant de vitelottes aux amandes,
Wok de volaille à la coriandre et légumes croquants du marché,
Emincé de filet de canette au poivre vert, pommes sautées au cerfeuil,
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf aux oignons doux,
Emincé de bœuf aux oignons, gratin de courgettes au parmesan,
Emincé de veau au poivre vert, écrasée de potiron safrané,
Tajine de veau aux dattes, semoule aux raisins de Corinthe,
Dos de rascasse grillée, compotée de fenouil à la badiane,
Fricassée de rouget grillé, crumble de courgettes aux oignons doux,
Parmentier de cabillaud à l'huile d'olive,
Croustillant de cabillaud sur peau, beurre émulsionné à l'orange, poêlée de fèves
vertes,

Plats froids

Rôti d'agneau cuit en cocotte aux herbes des garrigues,
Rôti de veau braisé aux olives, moutarde à l'ancienne,
Plateaux de charcuterie et ses condiments,
Carpaccio de bœuf au parmesan et basilic rouge,
Brochette de bœuf mariné aux poivrons grillés,
Brochette d'agneau grillée à la sarriette,
Brochette de volaille aux citrons confits,
Gigolette de volaille émincée au cerfeuil et pleurotes,
Pavé d'agneau en persillade,
Pavé de veau caramélisé à l'aigre doux,
Filet de poulet tandoori, sauce crémé aux épices,
Magret de canard rosé aux figues séchées et pleurotes,
Terrine de volaille à l'estragon et à la brésaola,
Saumon mariné à l'aneth, sauce grav-lax,
Filet de loup de mer grillé aux aromates,
Brochette de saumon au poivre rose et à l'aneth,
Brochette de Gambas à la citronnelle et citron vert,
Thon rouge mi cuit à la fleur de sel,
Filet de rouget grillé aux fèves vertes et poivre rose,

Filet d'agneau rôti, farce aux marron, (supplément 4.00 €)

Brochette de homards et gambas à l'infusion d'agrumes, (supplément 4.00 €)

Demi-homard aux échalotes roses et pousses d'épinard, (supplément 7.50 €)

Fromages

Plateau de fromages affinés,
Vacherin Mont d'or aux herbes fraîches et échalotes ciselées,
(Uniquement d'Octobre à fin Mars)
Petit mesclun aux pignons, Pain aux raisins et aux noix.

Dessert

Tarte framboises aux amandes grillées,
Tarte crumble aux pommes et aux fruits rouges,
Tarte aux prunes et miel d'acacia,
Tarte au citron meringué,
Tarte à la rhubarbe et pommes grillées,
Tarte aux myrtilles confites,
Praliné abricot au coulis de fruit de la passion,
Opéra, crème anglaise au café,
Pannacotta aux figues et au pain d'épices,
Feuillantine craquante aux copeaux de chocolat,
Mousse de mascarpone au citron vert et à l'anis,
Clafouti aux abricots confits,
Cappuccino de fruits rouges au cacao amer,
Mousse au chocolat noir aux pépites croquantes,
Tiramisu à l'amareto et cacao amer,
Moelleux au chocolat et noix de pécan,
Salade d'ananas aux pistaches entières,
Carpaccio de mangues aux framboises,
Salade de fruits frais et fruits rouges de saison,
Salade d'oranges à la cannelle,

Boissons

Une Bouteille pour 2 personnes

Bordeaux Rouge, Lussac St Emilion « Château La Claymore »

Hautes Côtes de Beaune « Domaine Roux »

Côtes de Provence rosé, « Domaine de Debastides, Cave de St Tropez »

Reuilly, « Domaine Desroches »

Eaux minérales, Evian, Badoit

Café