

Minimum 50 personnes
Plat chaud servi au buffet

Buffet Découverte

Entrées

Jardin de salades composées sur miroir
Panier de légumes crus de saison, vinaigrette montée
Cocktail d'avocats aux crevettes
Melon cocktail sur coupelle
Terrine de légumes sur miroir et son coulis de tomate au basilic
Panaché de terrines (canard aux noisettes...)

Poissons

Saumon écossais frais farci aux petits légumes
Paupiette de saumon farcie, sauce mousseline
Turbot farci aux trois couleurs sur miroir

Plats chauds en chaffendisch au buffet

Suprême de poularde façon Georges BLANC
Suprême de poularde aux morilles
Suprême de pintadeau rôti aux cèpes
Filet de caille sauce émulsion au foie gras

Accompagnement (1 au choix)

Gratin dauphinois
Flan de courgettes
Polenta au beaufort
Courgettes à la provençale

Plateau de fromages
Pain boule, pain de campagne, pain aux noix , café

48€/pers.

Vaisselle, nappage **compris**



Service (en sus) : Comptez 40€ TTC / heure / serveur (4h minimum)
Pour une prestation de qualité nous vous mettons à disposition un serveur tous les 50 invités.