

# Buffet

---

## Buffet d'entrée

**5 sortes : 17,00 € / 7 sortes : 22,00 €**

- Salade orientale : salade verte, volaille curry, chutney de mangue, cacahouètes, haricots rouges
- Salade grecque : salade, tomates, concombres, oignons, féta, olives noires
- Salade de quinoa : aux petits légumes, Cranberry, crevettes
- Salade de spaghetti de légumes à la vinaigrette sésame
- Salade italienne : penne napolitaine, anchois, tomate confite, câpres
- Terrine de volaille aux champignons
- Terrine de saumon frais et saumon fumé
- Tartine de rillettes de truite d'Orbey ou tartine de légumes au fromage blanc
- Terrine de foie gras (6 € de supplément)
- Plateau de poissons crus marinés (selon arrivage)
- Plateau de charcuterie fine : jambon cru, coppa, chorizo ibérique, rosette

*Compris dans le buffet : condiments, cornichons, mayonnaise, beurre, bibalaskas aux herbes*

## Buffet de plat

**2 plats au choix à partir de 30 personnes : 16 ,00 €**

- Tajine de volaille aux épices
- Aumônière de lieu jaune, sauce langoustine, fricassé de légumes
- Papillote de daurade coryphène dans sa feuille de bananier et riz créole
- Suprême de volaille et wok de légumes aux champignons
- Quasi de veau à la reine des prés, écrasé de pomme de terre au persil

## Buffet de fromage - 5.50 € par pers

- 5 variétés de fromages affinés

## Buffet de dessert - 8 € par pers.

**5 pièces par personne**

- Mousse au chocolat
- Salade de fruits au jasmin
- Soupette de fraises au poivre de Sichuan
- Soupette orange mangue thé vert
- Panacotta aux fruits rouge
- Glace vanille et framboise
- Crème brûlée
- Mi-cuit chocolat
- Opéra
- Mont Blanc

