

BUFFET.

Une proposition originale pour un format classique. Un repas à table dans une convivialité assumée. Avec nos recettes créées spécialement pour vous, le voyage pour vos sens sera assuré .



MENU DE SAISON

(Tarif 45€)

Aiguillette de poulet fermier aux épices tandoori
Gambas à la persillade
Salade de quinoa, carotte, concombre, oignon rouge, menthe, vinaigrette parmesan
Petit pois à la française
Concombre farcie fêta, aneth, olive violette
Tartine de campagne gribiche d'asperge verte

Un plateau de fromage (5 variétés)
(possibilité de pièce montée en supplément prix au forfait)

Compote pomme orange et riz soufflé à la cannelle
Brioche praliné noisette, amande grillée salé

MENU CREATION

(Sur devis)

Une viande
Un poisson
Deux salades
Deux accompagnements
Un plateau de fromage (5 variétés)
(possibilité de pièce montée en supplément prix au forfait)
Deux desserts

Pièces apéritives (Tarif 7€)
des recettes, pour bien commencer

Pour vos événement festifs,
Entremets création
et pâtisseries
disponible
en supplément

Cocktail Dinatoire

2 menus s'offrent à vous

