

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

Filet de volaille fermière, sauce à la diable

Tartare de thon cuit et cru à la norvégienne, julienne de céleri et poire

Choux rouge gourmand, lard fumé, échalote, vinaigrette moutarde à l'ancienne, pickles de raisin

Semoule au fenouil, orange et cumin

Chou salé au chèvre mariné à l'huile d'olive ail et herbe de Provence

Velouté potimarron châtaigne et champignons sauvages snackés.

Un plateau de fromage (5 variétés)

(possibilité de pièce montée en supplément prix au forfait).

Cannelés de bordeaux

Tartelette à l'orange cannelle, menthe fraîche et fruit sec.

MENU CREATION

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

des recettes, pour bien commencer, en supplément

Pour vos événement festifs,

Entremets création

et pâtisseries

sont disponibles