



# Les Buffets Réception

## Tradition

60€

### **Kir**

(1 verre de 12 cl par personne)

### **Les salades & les crudités**

Salade aux gésiers de canard confits, taboulé à la menthe, champignons à la grecque, salade piémontaise, salade sicilienne aux queues de crevettes, salade aux saveurs de Chine

### **La palette de charcuteries**

Jambon à l'ancienne, pain de rillettes  
Terrine de saison, jambon de Bayonne  
& autres saucissonnailles

### **Les délices de la mer**

Saumon en Bellevue  
Assortiment de poissons fumés & marinés

### **Les plats froids servis au buffet**

Faux-filet rôti en gelée & volaille décorée

### **La ronde des fromages de France**

### **Les desserts**

Assortiment de tartes et d'entremets variés  
(tartes au citron meringuée, opéra, salade de fruits...)

## Cérémonie

70€

### **Coupe de champagne brut ou kir royal**

(1 coupe de 12 cl par personne)

### **Les salades & les crudités**

Salade aux gésiers de canard confits, taboulé à la menthe, champignons à la grecque, salade piémontaise, salade sicilienne aux queues de crevettes, salade aux saveurs de Chine

### **La palette de charcuteries**

Jambon à l'ancienne, pain de rillettes  
Terrine de saison, jambon de Bayonne  
& autres saucissonnailles

### **Les délices de la mer**

Saumon en Bellevue  
Assortiment de poissons fumés & marinés

### **Le plat chaud au choix servi au buffet:**

Emincé de bœuf stroganoff  
**ou** Filet mignon de porc à l'aigre douce  
**ou** Fricassé de lotte à l'armoricaine

### **La ronde des fromages de France**

### **Les desserts**

Assortiment de tartes et d'entremets variés  
(tartes au citron meringuée, opéra, salade de fruits...)

## Prestige

80€

### **Coupe de champagne brut ou kir royal**

(1 coupe de 12 cl par personne)

### **Les salades & les crudités**

Salade aux gésiers de canard confits, taboulé à la menthe, champignons à la grecque, salade piémontaise, salade sicilienne aux queues de crevettes, salade aux saveurs de Chine

### **La palette de charcuteries**

Jambon à l'ancienne, pain de rillettes  
Terrine de saison, jambon de Bayonne  
& autres saucissonnailles

### **Les délices de la mer**

Saumon en Bellevue  
Assortiment de poissons fumés & marinés

### **Le plat chaud au choix servi au buffet:**

Filet de canette au cidre  
**ou** Pièce de bœuf en feuilletage, sauce aux morilles  
**ou** Carré d'agneau rôti à la provençale

### **La ronde des fromages de France**

### **Les desserts**

Assortiment de tartes et d'entremets variés  
(tartes au citron meringuée, opéra, salade de fruits...)

**Inclus dans nos buffets réception:** les boissons (1 bouteille 75cl de vin IGP pour 3 personnes, eaux minérales), le café & la location de la salle  
**Plat chaud unique pour l'ensemble des convives (à l'exception des allergies et restrictions alimentaires) – Minimum 30 personnes**