

# Buffet froid des fêtes 2018



## Assortiment de Crudités

Le « Méli-Mélo » de salade de pâtes méditerranéenne et emince de volaille au thon et pesto vert

Salade de pommes de terre « Grand-mère » et ses fines herbes

Œufs farcis périgourdine

Salade de céleri aux noix et agrumes

Jardinière d'émincés de légumes frais

Le mélange de salade croquante, aux pignons de pin, vinaigrette et citron

## Assortiment de Viandes et accompagnements

Jambon Serrano et sa garniture de cavalions

Magret de canard fumé farcis au foie gras sur lit de roquette fraîche au balsamique

Assortiment de pâté et terrine de saison  
Confits d'oignons et de chicon



## Assortiment de Crustacés et Poissons



Pêches farcies au thon et crevettes grises

Filet de truite parfumée a l'aneth et jus de lime frais

Saumon fumé norvégien

Saumon sauvage en Bellevue et ses sauces, cocktail et tartare

---

Diverses sortes de parisiennes, baguettes et beurre

Pour min 12 pers 29.80 € par pers

Pour +/- 20 pers 28.80 € par pers

# Buffet chaud des fêtes 2018

## Entrée

Médallions de sole limande sauce chablis

Emincé de légumes croquants

Petit flanc de légumes

## Plats

Gratin Dauphinois du chef

Pommes de terre rissolées à l'huile de noix et sel de Guérande

\*\*\*\*\*

Civet de biche sauce grand veneur

1/2 pêche aux airelles sauvages

Poirelle cuite cannelle vin rouge

\*\*\*\*\*

Pavé de dinde déglacé au cognac sauce champignon des bois

## Dessert

Le plateau de fromage et son accompagnement de fruits et sirops,  
beurre et assortiment de petits pains

Tiramisu de Noël au spéculoos

---

Pour min 12 pers 33.80 € par pers

Pour +/- 20 pers 32 € par pers

