



Menus
LES BUFFETS

PETIT PANIER
15€ AU CHOIX

- 2 PANIERS DU PRIMEUR
- 2 PANIERS DE SALADES COMPOSÉES
- 2 PLANCHES DU CHARCUTIER
- 1 PLANCHE DU BOUCHER
- 1 PLANCHE DU POISSONNIER
- 1 PANIER DE DESSERTS



GRAND PANIER
19.50€ AU CHOIX

- 3 PANIERS DU PRIMEUR
- 2 PANIERS DE SALADES COMPOSÉES
- 3 PLANCHES DU CHARCUTIER
- 2 PLANCHES DU BOUCHER
- 1 PLANCHE DU POISSONNIER
- 1 PANIER DE 2 DESSERTS



DÉTAILS DES PANIERS ET PLANCHES EN PAGES SUIVANTES

Tous nos prix sont indiqués hors Taxe.



PANIER DU PRIMEUR

CAROTTES RÂPÉES

BETTERAVES

CÉLERI REMOULADE

LENTILLES AUX ÉCHALOTES

COCOS EN VINAIGRETTE

HARICOTS VERTS

TOMATES



PANIER DE SALADES COMPOSÉES

COLESLAW À MA FAÇON : CAROTTES, CÉLERI, CHOU BLANC ET VINAIGRETTE

TABOULÉ : SEMOULE DE BLÉ, TOMATES, CONCOMBRE, POIVRONS VERTS ET ROUGES, MENTHE, HUILE D'OLIVE ET CITRON

ITALIENNE : TOMATES, MOZZARELLA, BASILIC ET VINAIGRE BALSAMIQUE

RISONI : PÂTES, THON, PETITS POIS, POIVRONS ROUGES, AIL ET BASILIC

TERROIR : POMMES DE TERRE, TOMATES, LARDONS, MAGRET DE CANARD ET CROÛTONS



PLANCHE DU CHARCUTIER ACCOMPAGNÉE DE SES CONDIMENTS

PÂTÉ CROÛTE MAISON (15 PERSONNES MINIMUM)

TERRINE MAISON

JAMBON CRU DE PAYS

JAMBON BLANC

ROSETTE



**PLANCHE DU BOUCHER
ACCOMPAGNÉE DE MOUTARDE ET DE 2 SAUCES AU CHOIX
(BOURGUIGNONNE, TARTARE, BÉARNAISE ET BARBECUE)**

RÔTI DE PORC

RÔTI DE BŒUF

AIGUILLETES DE POULET MARINÉES



**PLANCHE DU POISSONNIER ACCOMPAGNÉE
DE LUNES DE CITRON ET DE SAUCE COCKTAIL**

TERRINE DE POISSONS 3 COULEURS : POISSON BLANC, ÉPINARDS ET SAUMON

MARBRÉ DE L'OCÉAN, SAUMON FRAIS ET SAUMON FUMÉ



PANIER DE DESSERTS

SALADE DE FRUITS

MOUSSE AU CHOCOLAT

PANNA COTTA ET COULIS DE FRUITS DE SAISON

CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON

CUPCAKES (CHOCOLAT, CAFÉ, POMME-CANELLE, POIRE-CHOCOLAT, CITRON)



OPTIONS

FROMAGE BLANC À LA CRÈME ET AU SUCRE 1.60€

PLANCHE DE 3 FROMAGES DÉCOUPÉS 2.90€

PAIN TRANCHÉ 1.20€