



BUFFET FROID

Le Campagnard

:

11€50 par pers

Terrine de campagne

Plateau de cochonnaille (4 sortes)

Rôti de porc 50 gr

Pilon de poulet 80 gr

Carotte râpée 50 gr

Taboulé 50 gr

Piémontaise 100 gr

Sans boisson sans pain sans beurre



BUFFET FROID

L'Armor et l'Argoat :

13€50 par pers

Terrine du chef

Plateau de cochonnaille

Jambon à l'os 50 gr

Roti de porc 50 gr

Terrines de poissons 80 gr

Rillettes de poisson 50 gr

Carotte râpée de couleur 50 gr

Piémontaise 50 gr

Riz au thon vinaigrette 50 gr

Sans boisson sans pain sans beurre



BUFFET FROID

Le soirée apéro:
16.00€ par pers

Fajitas de poulet tandoori

Pain nordique au saumon fumé maison

Pain fermier bio au levain jambon de pays, roquette et fromage de brebis

panadillas volaille curry

Verrines ananas rôti à la vanille et chips de magret

Verrines guacamole crevette

Salade mesclun lardon carotte, noix, emmental vinaigrette de sésame

Mauricette a la rillettes d'oie mousseline de cornichon

Sans boisson sans pain sans beurre



BUFFET FROID

La fraîcheur :
16.50€ par pers

Tomate fraîcheur

Carpaccio de bœuf huile d'olive et zeste d'orange

Terrine de poulet au citron confit

Ananas crevette et épices mexicaine

Crêpes au thon et crudité

Salade chou chinois lardon

Salade du chef

Wraps sarrasin jambon crudités

Sans boisson sans pain sans beurre



BUFFET FROID

L'exotique :
18.00€ par pers

Fajitas haricot rouge bœuf haché

Pain suédois au saumon fumé maison

Assortiment de sushi et maki

Marmiton de riz façon paella

Brochette de porc sauce aigre douce

Tapas chorizo et tapenade

Muffin pesto et tomate confite

Jambon à l'antillaise caramélisé à l'ananas

Salade mozzarella jambon cru

Riz cantonnais

Salade antillaise

Sans boisson sans pain sans beurre



BUFFET FROID

Le Saveur :

19.50€ par pers

Brochette de poulet mariné au curry

Crevette marinée ail et persil

Jambon de pays

Sacette au foie gras et framboise

Canard désossé et farci au fruit en terrine

Maki de saumon fumé crème fouettée crevette

Salade roquette noix fumé maison , noisette et vinaigrette de sésame

Carpaccio de bœuf huile d'olive et orange

Verrine fraîcheur (concombre, poivron, écrevisse, sauce cocktail)

Verrine crème de concombre, petit pois, radis

Petit pot thaï (cocktail de crevette riz)

Sans boisson sans pain sans beurre



BUFFET FROID

Le Gargantua :
25.00€ par pers

Foie gras de canard

Turban de st Jacques cidre

3 Langoustines et 3 huîtres

Saumon fumé maison coupé main

Terrine du chef

Blanc de volaille mariné abricot et miel juste snacké

Côtes de bœuf en présentation et farandole de sauce

Salade de magret fumé, pommes lardon

Riz au crabe

Salade Acapulco (riz thaï surimi ananas tomate poivron)

Sans boisson sans pain sans beurre