

BUFFET

35,00€

Il vous sera demandé de sélectionner:

4 variétés froid - 3 variétés chaud - 4 variétés accompagnements - 2 variétés desserts

Froid:

- Cake salée (selon l'inspiration du chef)
- Saumon mariné maison à l'aneth et baies roses
- Carpaccio de bœuf, dés de foie gras, poires confites
- Carpaccio de bœuf à l'italienne (pesto, roquette et parmesan)
- Salade de céleri rémoulade et carotte râpée à l'orange (végan)
- Salade de quinoa, herbes fraîches et avocat (végan)
- Tomate crevettes grises de nos côtes et mayonnaise maison
- Carpaccio de légumes de saison, huile vierge et jus de citron (Végan)
- Salade de pommes de terre à la truite fumée et crevettes grises
- Tartine de fromage blanc, radis et jeunes oignons
- Salade de chou-rouge, cacahuète et vinaigrette carotte (Végan)
- Plateau de charcuteries
- Plateau de fromages

Chaud:

- Carbonnade de bœuf à la flamande
- Raviole de bar aux écrevisses et son coulis de crustacés
- Boulettes d'agneau à l'orientale
- Tourte aux champignons et lard
- Poulet rôti entier (découpé par nos soins après cuisson)
- Brochette de scampis marinés aux herbes et épices
- Courgette farcie, coccacée de tomate, ail, origan, basilic et oignons confits (végan)
- Wok de légumes à l'italienne (végan)
- Bouillabaisse poisson de nos côtes
- Boulette de pois chiche et caviar d'aubergine, oignon rouge, ail et cumin (végan)

Accompagnements :

- Gratin dauphinois
- Pommes confites au thym
- Croquettes de pommes de terre
- Gratin de courgettes
- Ratatouille
- Riz cantonnais
- Tomate au four

Desserts:

- Gâteau au chocolat et caramel au beurre salé
- Soupe de fruits de saison
- Crèmeux de mascarpone, meringue croustillante, fruits frais, zeste de citron vert et menthe
- Tarte Tatin pomme poire et romarin