

BUFFETS

(À PARTIR DE 30 PERSONNES)

MENUS PRINTEMPS / ÉTÉ

40 €

Tomates anciennes, mozzarella, pignon de pin
Gravlax de saumon sauvage & pickles de concombre
Blanc de volaille fermière mariné au citron confit
Mini club-sandwichs au crabe & pickles d'oignons rouges
Tzatziki de concombre et menthe fraîche
Gaspacho de tomate Andalou
Tartare de boeuf, pesto rosso et copeaux de parmesan
Blinis au caviar d'aubergine et éclats de feta
Gambas en gelée d'herbes fraîches, mousse de petit pois
Penne cuites au jus de tomate, basilic et stracciatella
Quinoa et légumes du sud aux herbes fraîches

Sélection de fromages affinés avec fruits secs et pains maison

Fraisier, crème légère à la vanille
Biscuit à la noix de coco, compotée de fruits
Mousse chocolat grand cru et noisettes caramélisées
Corbeille de fruits

55 €

Tartare de thon, avocat, sésame et coriandre
Haricots verts, mangue & coriandre, vinaigrette légère
Salade grecque, feta concombre et menthe fraîche
Bar à huîtres fines de claire
Salade vietnamienne, papaye & vinaigrette asiatique
Ceviche de bar de ligne, infusé au combava, agrumes et grenade
Salade de homard, mangue & fruit de la passion
Risotto d'épeautre & Morilles sautées, réduction de vin jaune
Petits légumes glacés, servis avec un crumble salé
Gnocchis, tomates confites et basilic, beurre battu
Salade aux légumes du sud grillés

Sélection de fromages affinés avec fruits secs et pains maison

Tartelettes crème vanille et framboises
Petits pots de crème, vanille, chocolat, café
Finger chocolat grand cru
Corbeille de fruits

MENUS AUTOMNE / HIVER

40 €

Assortiments de charcuterie de pays
Soupe de potimarron, éclats de châtaignes
Œuf mimosa au thon et ciboulette
Tartare de saumon cebette et coriandre à l'huile de curry
Salade de pois chiche, yaourt au cumin & à l'ail
Lentilles corail cuites en dahl, coco, curry & légumes fondants
Crevettes bio, rôties & enveloppées d'herbes fraîches
Salade de chou chinois, sésame & soja
Œuf parfait, crème de champignons & crumble parmesan
Saumon, riz vénéré, beurre blanc aux œufs de poissons
Fricassée de cuisses de volaille aux épices, olive verte et citron

Sélection de fromages affinés avec fruits secs et pains maison

Riz au lait onctueux, caramel de lait & aux zestes d'agrumes
Baba Bouchon imbibé au vieux rhum
Tarte tatin aux pommes, crème fermière
Corbeille de fruits

55 €

Foie gras chaud servis sur pain d'épices avec compotée de figues
Poireaux fumés, vinaigrette moutardée et mimosa d'œufs
Soupe de châtaignes et émulsion de foie gras
Saint-Jacques poêlées, mousseline de topinambour, jus de viande
Risotto crémeux aux champignons, noisette et huile de truffe
Velouté de potiron et chantilly au lard fumé
Sablés au comté avec mousse de céleri et chips de jambon cru
Seiche braisée à la concassée de tomate, riz sauvage
Gratin de homard et pommes de terre vitelotte
Gnocchis à la crème de butternut et bleu
Epaule d'agneau confite aux épices, citron et olive, boulgour au jus

Sélection de fromages affinés avec fruits secs et pains maison

Tarte citron yuzu, meringue caramélisée
Verrine tiramisu fruité
Montblanc, crème de marrons, éclats de cassis
Corbeille de fruits

BOISSONS EN SUPPLÉMENT À PARTIR DE 6€ PAR PERSONNE

TOUS NOS PRIX SONT TTC

WITH LOVE