



Carte Buffet

Salades 4.50€

- Salade norvégienne (pommes de terre, pomme verte, saumon cuit, saumon fumé, crème citron) 2-5
- Salade avocat et crabe (avocat, crabe) 2-5-8
- Salade italienne (tomate, mozzarella, basilic, jambon sec) 5
- Salade fermière (pomme de terre, poulet, champignon, tomate, poivron) 8
- Salade auvergnate (chou, lardon, emmental) 5-8
- Salade hawaïenne (riz, poulet, ananas, tomate) 8
- Salade coleslaw (carotte, chou, raisin sec) 8
- Salade piémontaise (pomme de terre, tomate, jambon cornichon, oeuf) 8
- Salade océane (riz, thon, saumon, tomate) 2
- Salade mexicaine (haricot rouge, maïs, thon, poivron) 2-8
- Salade parisienne (pâtes, jambon, maïs, emmental, champignon) 1-5-8
- Salade rustique (pomme de terre, roquefort, jambon sec, noix) 5-8-6
- Salade de saumon mariné (fenouil, saumon, huile olive, citron) 2
- Salade perlée au chorizo (pâte, chorizo, petits pois, tomate, poivron) 1
- Salade de semoule aux épices (semoule, jus orange, épices, tomates, raisins secs) 1
- Salade de chou et céleri (chou, céleri, citron vert, cranberries, aneth) 6
- Salade niçoise (tomate, thon, olive, haricots verts, oignon, salade, ail, anchois) 2-8
- Salade de quinoa (quinoa, féta, oignons, radis, tomates cerise, céleri) 5-7
- Taboulé à la menthe 2

Entrées 6.00€

- Eventail de melon et jambon d'Aoste
- Tian de légumes 5
- Terrine de saumon et St Jacques 2-5
- Cascade de saumon fumé 2
- Plateau de 5 charcuteries et ses condiments
- Marbré de canard et son médaillon de foie gras 10 supplément 3€

Poissons 13.00€

- Saumon farci à la duxelle de champignons (froid) 2-5
- Filet de rouget mariné au pistou (froid) 2
- Aile de raie vinaigrette de betterave (froid) 2-8

Viandes

- Emincé de poulet, quinoa gourmand au cumin (froid) 1-7 9€
- Plateau de 5 charcuteries et ses condiments (froid) 10€
- Assortiment de 3 viandes froides et ses condiments (froid) 10€
- Brochette de bœuf, graines de sésame (froid) 9-4-1-7 10€
- Filet mignon de porc au chorizo (chaud) 1-5-7 10€
- Suprême de pintadeau (chaud) 1-5-7 10€
- Civet de biche (chaud) 10-1-5 14€
- Poulet basquaise (chaud) 9€
- Porc façon blanquette (chaud) 1-5-7 9€
- Blanquette de veau (chaud) 1-5-7 13€
- Fondant de porc sauce normande (chaud) 1-5-7 9€
- Emincé de bœuf à la moutarde à l'ancienne (chaud) 1-5-8-7 9€
- Curry d'agneau (chaud) 1-5-8 11€
- Suprême de poulet farce fine aux champignons (froid ou chaud) 5 9€
- Paëlla royale 2-12 minimum 20 personnes 12€
- Couscous 3 viandes 7-8 12€
- Rougail saucisse 9€

Garnitures au choix selon saison : flan de courgettes, piperade, flan de potimarron, flan de carottes, julienne de légumes, fondue de poireaux, tomate provençale, riz, purée.

Le plat est servi avec 2 accompagnements. L'accompagnement supplémentaire est à 1.50€

Végétarien

- Salade de semoule aux épices (semoule, jus orange, épices, tomates, raisins secs) 1 4.50€
- Salade de chou et céleri (chou, céleri, citron vert, cranberries, aneth) 6 4.50€
- Poêlée de légumes sautés au chou Pak-choï 4 10.00€
- Chou chinois, pousses de bambou et romanesco 4 10.00€

Fromages

- Assiette de 3 fromages et sa salade verte 5-8 4.00€
- Curé nantais sur pain d'épices 1-5-8 5.00€
- Plateau des Carmélites (4 sortes) 5-8 5.00€

Douceurs

- Voir la Carte des douceurs

Ou

- Mousse au chocolat, Tiramisu, Ile flottante, Cheesecake citron vert, Tartelette citron, Tartelette chocolat
Far breton, Panna Cotta, Brownie 3.50€

Eau plate / gazeuse, pain et café/thé (Damman) compris.

Le menu enfant (crudités, volaille-pommes de terre, glace individuelle (vanille macadamia ou fraise ou chocolat) est à 9€.

Livraison gratuite dans un rayon de 35 km. Au-delà de 35km, un forfait livraison de 35€ sera appliqué. Au-delà de 50km, le forfait sera de 70€

D'autres choix sont possibles, nous consulter.

Pour votre fin de soirée :

Brioche Bonnin : 150 parts/70€ - 35parts/ 20€

Fontaine de champagne : 50€ (hors champagne)

Corbeille de fruits : 2€ par personne

Softs : 2€ par personne

Bar à bonbons : 3€ par personne (100g par personne)

Soupe à l'oignon : 3,50€ par personne (croutons, gruyère et vaisselle jetable comprise)

Percolateur de café pour la soirée : 15€ (café moka fraîchement moulu)

La vaisselle, le nappage et le service sont en supplément.

En moyenne 3€ par personne pour la vaisselle (varie selon le nombre d'assiettes), et autour de 1,5€ de nappage (selon la configuration).

Le service nécessite 1 personne pour 35 convives, ainsi qu'une personne en cuisine pour 40 convives.

Le prix de l'heure de service est de 28€, 35€ après minuit.

Liste des allergènes :

1 – gluten

2 – poissons

3 – arachides

4 – soja

5 – lait

6 – fruits à coques

7 – céleri

8 – moutarde

9 – sésame

10 – sulfites

11 – lupin

12 - mollusques