

LA PLANCHA EN BUFFET « cuit minute »

*Les animations sont réalisées à la minute
par nos chefs cuisiniers.*

Animations froides 3 pièces par personne :

Millefeuille de brandade aux noix, mesclun frais vinaigrette spray 1 /pers
ET
Saumon fumé tranché minute, accompagné d'une fine crème de citron aneth 1 Tr/pers
ET
Millefeuille de légumes éclat de romarin 1/pers
ET
Toasts pain campagne a l'ancienne.

Animations chaudes 9 pièces par personne

PLA N C H A poissons :
Filet de rouget au naturel, essence de balsamique 2 /pers
Seiche marinée au parfum de curry et citron 3/pers
Accompagnement :
Oignons doux des Cévennes confits et poivrons.

PLA N C H A viandes :
Magret de canard tranché label rouge 1 Tr/pers
Brochette de poulet au caramel salé 2/pers
Côtelette d'agneau de lait à la française 1/pers
Accompagnement :
Risotto blanc aux champignons des bois miniatures
Pépites de foie gras poêlé a l'unilatéral
-
Plateau de fromages terroir
Pain tranché aux noix
-

Mignardises tout chocolat 3/pers
OU Verrines sucrées du Chef 3/pers
OU Macarons aux fruits pâtissier 3/pers
OU Pièces montée (2 choux par personne)

46 € par personne. (baisse du prix TVA 5,5%)

**(Dans le prix est compris la vaisselle et verrerie repas, le service par nos serveurs en tenue, le chef cuisinier, nappage des tables et serviettes en jetable type Tyssel, décoration partiel des buffets
(hors fleurs)**