

Buffets froids :

A 14€ par personne :

Pâté en croûte, charcuterie mélange, salami rosette, jambon blanc, jambon Forêt Noire, morceau de cuisse de poulet rôti, terrine de campagne

3 sortes de crudités au choix

A 19€ par personne :

Charcuterie mélange, salami rosette, jambon Forêt Noire, morceau de cuisse de poulet rôti, mousse de canard, rosbif, terrine de poisson, crevette entière

3 sortes de crudités au choix

A 30€ par personne :

Foie gras de canard maison, magret de canard cuit, ballotine de poulet, jambon Forêt Noire, salami rosette, terrine de poisson, crevette entière, saumon fumé

4 sortes de crudités au choix

4 sortes de fromage + pain

Crudités au choix :

Carotte/ céleri/ taboulé/ pomme de terre/ tomate-mozza/ salade de riz/
concombre/ radis blanc/ chou-lardons/ tomates/ salade verte/ salade de pâtes/
salade vigneronne

Les modifications de composition des buffets froids sont possibles, sous réserve de modification du prix.