COCKTAIL

Atelier plancha (st-jacques et crevettes) 6,50€/personne
Atelier plancha (foie gras)8,00€/personne
Canapé salé froid la pièce 1,90€
Canapé salé chaud la pièce 2,10€
Verrine salée la pièce 2,20€
Mignardise sucrée la pièce 1,95€

Soupe Champenoise classic 21,50€le litre
Soupe Champenoise aromatisée (orange, violette, etc...)23,50€le litre
Punch créole 13,00€ le litre
la bouteille de champagne (75cl)25,00€
la bouteille de vin blanc (75 cl) 16,00€
la bouteille de vin rouge (75cl) 17,00€
la bouteille de rosé (75 cl) 16,00€
eau minérale plate (1,5L) 2,00€
eau minerale gazeuse (1,25L) 2,10€

Buffet de soft (eau plate, eau gazeuse, jus de fruit, coca) 9,00€/pers

Plat unique :

Couscous royale (boeuf, merguez, poulet) 15,00€/ personne

Paëlla de valence 15,00€/ personne

Burger (steack haché, salade, tomate, oignons, cheddar) 9,00€/personne

Service Non Compris

***Buffet N°1**

28,50€ par personne

(minimum de 10 personnes)

5 Salades composées

(aux choix dans la liste)

Crevettes tropical

Saumon fumé par nos soins

Viandes froides

(rôti de boeuf, rôti de volaille, rôti de porc)

Diverses charcuteries

(chorizo, rosette, jambon blanc, terrine campagnarde (maison) et jambon de pays)

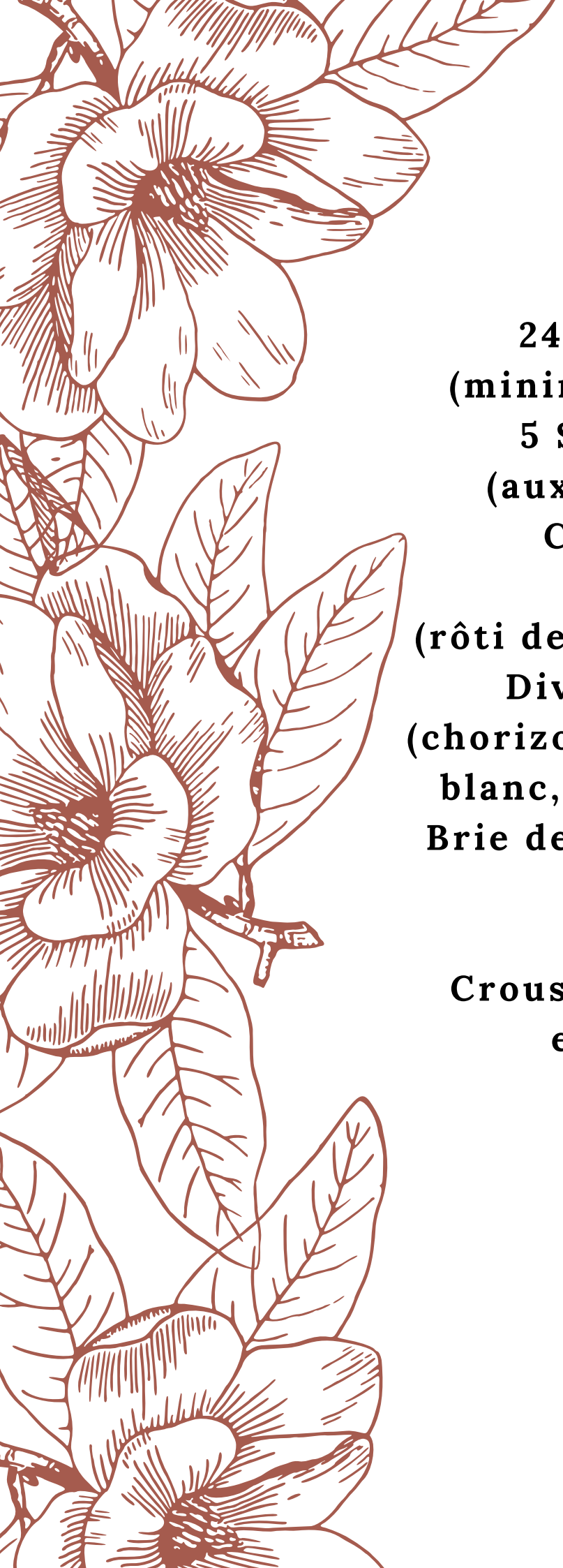
Brie de Meaux et salade verte

Corbeille de fruit frais

Dessert

Croustillant au chocolat ou Fraisier ou Cascade de dessert

Service non compris



***Buffet N°2**
24,50€ par personne
(minimum de 10 personnes)
5 Salades composées
(aux choix dans la liste)
Crevettes tropical
Viandes froides
(rôti de boeuf, pilon de poulet)
Diverses charcuteries
(chorizo, rosette,bacon, jambon blanc, terrine campagnarde)
Brie de Meaux et salade verte

Dessert :
Croustillant au chocolat ou entremet mangue

Service non compris

***Buffet N°3**

17,00€ par personne

(minimum de 10 personnes)

4 Salades composées

(aux choix dans la liste)

Saumon à la parisienne

Viande froide

(pilon de poulet)

Diverses charcuteries

(chorizo, rosette, jambon blanc, bacon)

Dessert :

Croustillant au chocolat ou entremet mangue

Service non compris

Menu à 17,50€
Coq au vin
ou
Carbonnade flamande
ou
Sauté de porc au Curry
****
Tarte aux fruits
ou
Moelleux au chocolat
Ou
Flan pâtissier
(Service non compris)

Menu à 23,50€
Salade de gésier et lardons
ou
Terrine Campagnarde
ou
Feuilleté de saumon à l'oseille
****
Boeuf bourguignon
ou
Suprême de poulet sauce forestière
ou
Filet de sandre au beurre citronné
****
Bavarois framboise
ou
croustillant excotique
ou
Tiramissu aux fruits rouge

(Service non compris)

Menu à 29,50

Foie gras de canard et sa brioche
ou
Tartare de St-jacques et crème verte
ou
Opéra au saumon
****
Souris d'agneau cuisinée au Thym
ou
Suprême de volaille sauce au foie gras
ou
Filet de bar piqué au chorizo
****
Lingot Cacao
ou
Baba au rhum
ou
Moelleux ananas caramélisé

(Service non compris)

Liste de Nos salades Composées :

Salade perle de la mer (perles de pates, surimi)
Salade soleil penne (penne, tomate, poulet, curry)
salade penne et crevette (penne, crevettes, tomate, pesto)
Salade niçoise (riz, poivron, thon, olive, tomate)
Carottes râpée (carotte, persil)
Salade piémontaise au thon (pomme de terre, œuf dur, olives, thon)
Salade piémontaise au jambon (pomme de terre, œuf dur, cornichons, jambon blanc)
Salade strasbourgeoise (pomme de terre, œuf dur, cornichons, tomate, saucisse de strasbourg)
Tartare de légumes (courgette, aubergine, poivron, tomate, basilic)
Champignon à la grecque
Taboulé (semoule, raisin sec, tomate, poivron, menthe)
Salade coleslow (carotte rapée et céleri)
Salade de lentille à la paysanne (lentille, oignon, carotte et lardon)