



Buffet « Opale »

*19.50 € par personne
(Minimum 10 personnes)*

Œuf mimosa saveur italienne, chips de jambon cru, compoté de tomates basilic
Salade de perles légumes grillés, avocat mangue oignons rouges
Wrap thon fraîcheur salsa concombre

Supreme de poulet farci poivre vert
Filet de porc laqué peppéroni

Risoni lardons noix de cajou
Taboulé choux fleur au curry
Pomme de terre sauce tartare
Carottes noisette grillées
Salade d'haricots blanc vinaigrette à l'ancienne

Sauces et condiments inclus





Buffet « Agate » végétarien

22.50€/personne

(Minimum 10 personnes)

A composer :

3 entrées à choisir :

- Wraps fromage frais légumes confits
- Clafoutis maroilles endives, mesclun mix graines
- Wrap tomates confits parmesan roquette
- Salade de perles, pomme granny Smith, légumes verts, sauce yaourt
- Salade de noix, œuf poché, toastine maroilles
- Burrata crémeuse, carpaccio de tomates, câpres

3 plats à choisir :

- Rouleau de printemps mangue, légumes grillées, sauce aigre douce
- terrinerie de légumes, crème aux herbes
- fajitas carottes, ricotta et curcuma
- dips avocat, gressins, tartare de légumes épicé au gingembre
- foccacia scarmoza, pickles de concombre, roquette
- rouleau de printemps Ossau iraty, pétales de tomates confites, chutney cerise noires

5 crudités à choisir :

- Salade de pomme de terre sauce tartare
- Boulghour légumes grillés, citron menthe
- Trio de choux, cranberries, comté
- Salade grecque (poivrons, tomate, feta, olive, concombre)
- Tagliatelles de carottes grillées coriandre sésame
- Riz gourmand
- Salade de risoni patate douces amandes
- pomme de terre pesto rosso
- Blé à la grecque





Buffet « Topaze »

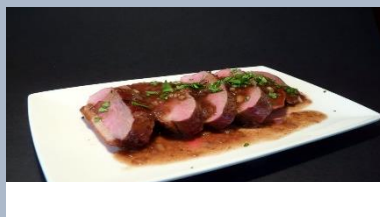
*25.50 € par personne
(Minimum 10 personnes)*

Saumon mariné baies roses, blinis crème yogourt
Cake feta tomates confites amandes
Salade de poulet mangues oignons rouges
Rouleau de printemps crevettes grillées, menthe ricotta

Roti de Bœuf légumes marinés
Tartare de veau vitello tonnato
Pavé de cabillaud suprême d'agrumes

Riz colombo curcuma
Champignons ail fines herbes
Pomme de terre moutarde, pickles d'oignons
Concombre, avocat granny Smith sauce crème acidulé
Salade Bombay carotte, pois chiche, ciboule

Sauces et condiments inclus





Buffet « Rubis »

*29.90 € par personne
(Minimum 10 personnes)*

Foccacia crème truffée, jambon cru
Œuf poché, guacamole, toastine à l'ail
Foies gras maison, compoté de figue, pain d'épices
Salade de crevettes et st jacques au yuzu

Carpaccio de bœuf citron basilic parmesan
Fondant magret de canard saveur fumée
Escalope de saumon saveur truffe

Fusilli pesto de roquette tomates confites
Salade méridionale aux noisettes
Haricots verts aioli
Tagliatelle de courgettes graines de tournesol
Salade de Peppéroni crumble pistache

Sauces et condiments inclus





Buffet « Libertad » à composer

16,90 € par personne

(Minimum 10 personnes)

3 entrées au choix :

Chiffonnade de jambon cru, crumble parmesan
Tomate thon aux herbes
Terrine de campagne, pickles acidulés
Planche de charcuterie (salami, rosette, mortadelle, chorizo)
Wraps fromage frais légumes confits

2 viandes au choix :

Ballotine de poulet ciboulette
Rôti de porc mariné tandoori
Pilon de poulet laqué aigre douce
Emincé de dinde au citron vert curry
Roti de bœuf au thym (+1€)

5 crudités au choix :

Coleslaw
Pomme de terre persillée
Salade de tortis à l'Italienne
Haricot vert aïoli
Carotte râpé
Taboulé à la menthe
Salade de risoni patates douce amande
Salade de concombre à la crème
Betteraves oignons fris
Salade de pomme de terre lard grillés





Buffet L'Ile aux enfants

Repas froid à 6.90 € par personne

Œuf mimosa, macédoine de légumes
Assortiment de charcuterie

Pilon de poulet grillé au ketchup

Salade de pomme de terre
Salade de coquillettes au thon
Carottes râpées

Repas chaud à 6.90 € par personne

Tomate au thon

Nuggets de poulet maison, gaufres de pomme de terre , haricots verts
Ou
Cheeseburger, potatoes