

# Les Formules Buffets

## **Buffet Froid 20€/personnes**

Planche mixte charcuterie et fromage

Piquillos farcies au fromage frais

Planche de dessert

Min 20 personnes

Hors boissons

---

## **Buffet Chaud 30€/personnes**

Brochettes crevettes et chorizo

Brochettes poulet teriyaki

Saint Jacques à la mexicaine

Toast chèvre miel

Planche dessert

Min 20 personnes

Hors boissons

---

## **After Work 15€/personnes**

Tapas et boisson (un soft, une bière ou un verre de vin)

Min 10 personnes

Uniquement les jeudis et vendredi soir

# Ateliers

## **Huîtres :**

Stand d'ouverture d'huitres minutes devant vos invités

Devis sur demande et prix selon le cours

Min 24 pièces

## **Foie gras :**

Stand macaron foie gras poêle, cuit et monté minutes devant vos invités

Devis sur demande et prix selon le cours

Min 25 pièces

## **Jambon crue :**

Stand de découpe d'un jambon entier minute devant vos invités

Devis sur demande et prix selon le cours

# Menu : LE CLASSIQUE

30€/pers

## Entrée :

Velouté de carottes

Toast œufs pochés et sauce hollandaise à la ciboulette

ou

Carpaccio cabillaud

Pickles d'agrumes, vinaigrette aux agrumes, gressin et chips de patates douces

## Plats :

Saumon grillé

Accompagné de praliné salé, trio de gnocchi maison (betterave, épinards et patates douces) sautées à la sauce chimichuri, tuile de pain

ou

Ballotine de poulet pané

Farcies au jambon cru et mozzarella, mousseline de courgettes au curry et légumes glacées

## Desserts :

Brownie au chocolat

Boule de glace à la vanille

ou

Trio panna cotta

vanille, mangue et fruits rouges

Formule hors boissons

Min 20 personnes

# Menu : LE GOURMET

45€/pers

## **Entrée :**

### Saumon gravlax

Mariné la betterave farcie au fromage frais, échalotes et ciboulette, œufs de lompes, graines de moutarde à l'ancienne, huile verte et chips de manioc

OU

### Ballotines de veau

Farcies aux riz de veau et sauce aux morilles

## **Plats :**

### Demi magret de canard

Farcie aux champignons, pousses d'épinards, croustillant de polenta, sauce à l'orange et caviar de fruits rouges

OU

### Thon snacké

Accompagné de tagliatelles de légumes (carottes, courgettes et pousses de soja), cébette, marinade chimichuri, mayonnaise verte et tuile de sésame

## **Desserts :**

### Rolls au trois chocolat

Génoise chocolat noir, mousse chocolat au lait et chocolat blanc, crumble cacao

OU

### Pavlova glacée

Meringue, boule de glace vanille, chantilly et fruits de saison

Formule hors boissons

Min 20 personnes

# Menu : LE CONVIVIAL

55€/pers

## **Entrée :**

Salade fraîcheur

Assortiment de crudités, salade verte et vinaigrette aux agrumes

## **Plats :**

Cochon de lait

Porc entier cuit 7H à basse température accompagné de pommes de terres fondantes

## **Fromage :**

Plateau trio de fromage

Tome de montagne aux 7 fleurs, Laiterie la Savoyarde

Fromage de chèvre fermier, Fromages Bach

Cantal entre-deux AOP, Coopérative fromagère de Thérondels

## **Desserts :**

Salade de fruits frais

Fruits sélectionné selon les saisons

Formule hors boissons

Pour 25 personnes

# Menu : LE FIN GOURMET

98€/pers

## Apéritif :

Assortiment de mignardises

Formule boissons comprises :  
Apéritifs (punch, kir et bière)  
Vin 1 bouteille pour 5 personnes

Soft et café

Min 20 personnes

## Entrée :

Demi Homard

Accompagné de la sauce au beurre des Marots

OU

Trilogie de foie gras

Panna cotta au foie gras, sucette au foie gras enrobée de chocolat blanc,  
framboise et pépites de pistaches, éclair salé à la mousse de foie gras

## Plats :

Côte de veau façon Tomahawk

Accompagné d'un tian de légumes et d'une sauce morilles

OU

Filet de lotte

Accompagné de pommes de terre violettes glacées au beurre noisette à l'estragon  
et de mini courgettes farcies

## Fromage :

Trio de fromage

Tome de montagne aux 7 fleurs, Laiterie la Savoyarde

Fromage de chèvre fermier, Fromages Bach

Cantal entre-deux AOP, Coopérative fromagère de Thérondels

## Desserts :

Trompe l'œil citron

Biscuit croustillant, mousse au citron, crème au citron caviar

OU

Bouchée au chocolat façon snickers

Coque en chocolat, mousse chocolat et cacahuètes au caramel

# Options

## **Plateau de fromage 5€/personnes**

## **Apéritifs et café 5€/personnes**

Kir, Punch, bières et soft

## **Vin et café 5€/personnes**

1 bouteille pour 5 personnes

## **Apéritifs, vin, café 10€/personnes**

Kir, punch, bière, soft et 1 bouteille de vin pour 5 personnes

## **Cocktails**

Mojito, Pina Colada, Sex on the beach, Spritz, Tequila sun rise

**Un cocktail au choix par personne 7€/personnes**

**Quantité illimité 20€/personnes**

## **Gâteau d'anniversaire**

Prix selon la demande