

Petits Déjeuners (minimum 10 personnes) 7€

2 Viennoiseries (croissant, pain au chocolat)

Café et thé

Eau plate et Jus de fruits

Vaisselle jetable

Brunch (minimum 15 personnes) 20€

6 pièces brunch *

Charcuterie

Fromages

*Saladettes + sauces

Salade de fruits

*Navettes mousse - fromage frais

- thon

- surimi/curry

- fromage frais pesto

*Sandwich club - poulet fumé

- Légumes

- Thon

- Fromage

*Croissants - jambon

- Saumon

*Saladettes (sous forme de verrines gourmandes)

- Coleslaw Maison

- Tagliatelles à la truite fumé sauce aneth

- Salade de riz

Buffet froid *Fraîcheur* 22€/pers

6 pièces cocktail

3 salades

2 viandes froides

Charcuteries (jambon serrano, coppa, chorizo, rosette, paté)

Fromages

Dessert (en mini verrines)

Buffet Découverte 26€/pers

9 pièces cocktail

4 salades

3 viandes (2 viandes, 1 poisson)

Charcuteries

Fromages

Dessert (Tartes aux fruits ou panna Cotta)

Buffet Élégance 30€/pers

12 pièces cocktail

5 salades

3 viandes (2 viandes, 1 poisson)

Charcuterie

Fromages

Dessert (Corbeille de fruits ou fruits tranchés)

Buffet chaud Must 24€/pers

6 pièces cocktail

2 salades

Suprême de volaille aux épices Cajun/pomme grenailles

Ou

Poulet aux olives et chorizo/Riz Basmati

Fromages

Dessert (mini verrines)

Buffet Master 29€/pers

9 pièces cocktail

3 salades

Colombo de Poulet/gratin de patates douces

Ou

Cabillaud Basquaise/ riz au curcuma

Ou

Dinde farcie aux petits légumes

Fromages

Dessert (Tarte aux fruits ou panna Cotta)

Buffet Premium 32€/pers

12 pièces cocktail

4 salades

Ballotine de volaille au jambon Serrano sauce/trio de riz sauce champignons

Ou

Émincé de poulet Pleurotes/Écrasé de pomme de terre à l'huile de Truffes

Ou

Duo de Sole et Saumon/ Riz Basmati sauce Tandoori

Fromages

Dessert (corbeille de fruits ou fruits tranchés ou verrines)

Cocktails

Fraîcheur

16 pièces/pers 15€

Verrines mousse de betterave

Wraps saumon fumé fromage frais

Mini pics de tortillas au thon

Roulés de Printemps Ricotta/tomates confites

Découverte

16 pièces/pers 18€

Pics de cake à la dinde fumée et petits légumes

Roulés de Coppa/mousse de poivrons

Verrines de Hoummos

Verrines de caviar d'aubergines

Élégance

16 pièces/pers 19,20€

Pics de pétoncles curry/coco

Pics de foie gras/pain d'épices confit de figue

Brochettes de magret fumé/noisettes de pomme au miel

Blinis mousse de chèvre/saumon fumé

Classique (pièces chaudes) 22€/pers

Mini quiches Lorraine ou thon

Mini Burger

Mini Hot-dog

Mini croc Comté

Pièces Froides

- Verrines mousse de betterave
- Mini tortillas au thon
- Roulé de Printemps Ricotta et tomates confites
- Wraps de saumon fumé/fromage frais
- Wraps de légumes grillés/fromage frais
- Pics de cake à la dinde fumé et petits légumes
- Cassolette de poulet peanut butter cé césame grillé
- Roulé de Coppa mousse de poivrons
- Verrines de Hoummos
- Verrines de caviar d'aubergines
- Cassolette de morue/concombre
- Pics de Pétoncles curry/coco
- Blinis mousse de chèvre saumon fumé
- Toastinettes de foie gras poêlé poires au vin
- Pics de foie gras/pain d'épices et confit de figue
- Brochette de magret fumé noisettes de pommes au miel
- Cassolette de crevettes rôties au soja
- Verrines de fondue de tomates/burrata et pignons grillés

Les Options

Boissons soft +3€/pers

(Eau plate, gazeuse, Coca, jus de fruits)

Alcool + 4€/pers

- Planteur
- Soupe de Champagne (réalisé au Crémant)
- Sangria

Champagne 25€ la bouteille

Vin 7€/pers

Service maître d'hôtel 20€/heure (1 pour 20 convives)

Gâteau d'anniversaire, pièce montée ou Wedding Cake 7 €/pers