

BUFFETS

Minimum 20 personnes

TARIFS 2026

N°1

Taboulé Oriental, Salade de Pommes de Terre à l'Ancienne
et Macédoine de Légumes
Terrine de Campagne et Saucisson d'Auvergne
Portion de Poulet Rôti
Rôti de Porc Cuit
Mayonnaise et Cornichons 10,90 € par pers.

N°2

Salade Piémontaise, Coleslaw aux Cranberries, Salade Marco Polo
Jambon Sec d'Auvergne et Saucisson d'Auvergne
Pâté en Croûte de Canard Forestier
Rôti de Bœuf Cuit et Rôti de Porc Cuit
Mayonnaise et Cornichons 13,80 € par pers.

N°3

Salade de Riz Niçois, Lentilles aux Noix, Salade de Pommes de Terre à la
Lyonnaise
Planche de Charcuterie (jambon sec d'Auvergne, saucisson cuit, saucisson sec
d'Auvergne, chorizo, salami)
Navette briochée au Saumon Fumé et Fromage Frais aux Herbes
Demi-cuisse de Poulet à la Provençale
Rôti de Bœuf Cuit
Mayonnaise et Cornichons 15,00 € par pers.

N°4

Taboulé Poulet et Légumes, Trio de Choux/Jambon/Comté, Salade de
Penne au Thon
Coupelle de Perles Marines/Saumon/Crevettes
Briolette de Crèmeux de Canard et Compotée de Cerise
Pâté en Croûte de Veau et Confit de Figs
Jambon Cuit Rôti aux Herbes
Terrine de Saumon à l'Oseille
Mayonnaise, Cornichons et Sauce Cocktail 18,80 € par pers.

N°5

Salade Landaise, Méli-Mélo de Légumes, Salade de Perles Marines
Médailillon de Saumon Atlantique
Coupelle Périgourdine (salade, magret de canard, tomate confite, maïs,
dés de foie gras)
Cuillère de Rillettes de Crabe au Sel de Guérande
Planche de Chiffonnade de Charcuterie d'Auvergne
Rôti de Veau Braisé
Charlotte de Légumes Grillés et Ail des Ours
Mayonnaise, Cornichons, Sauce Cocktail et Sauce Fromagère 25,50 € par pers.

Possibilité de livraison à partir de 50 personnes (1,80€ du km)

Supplément Tarte aux Pommes : 2,20 € par personne (nous consulter pour autres desserts)

Supplément Saint-Nectaire : 1,20 € par personne

Un acompte de 30% sera demandé pour toute réservation