

◇ Nos buffets ◇

Un buffet se compose selon votre goût. Il y a beaucoup de possibilités et nous vous aiderons à le composer.

Quelques possibilités :

Pinces de tourteau - Bulots - Huîtres - Cailles farcies ou fumées - Viande des Grisons - Terrine de légumes au foie gras - Croustades d'œufs pochés - Gigot d'agneau sur griffe - Langouste - Turbot Bellevue - Roulade de sole - Crevettes royales - Truite fumée - Anguilles au vert ou fumée - Fonds d'artichauts farcis - Escavèche - Antipasti - Filet de Maatjes - Salade de calamars - Marlin fumé - Carpaccio de thon -...

Les buffets étant réalisés entièrement par nos soins, le prix est calculé selon le nombre de plats et de personnes. Vous trouverez ci-dessous, en exemple, les buffets les plus demandés. Si vous êtes moins nombreux que les exemples affichés, il n'y a pas de problème mais nous devons ajuster légèrement le prix car la main d'œuvre reste pratiquement la même.

Nos buffets froids

Buffet Rustique

Prix à partir de 50 couverts : € 18,90 / pers.

- ◇ Terrine de canard au vieux porto ;
- ◇ Rosette de Lyon ;
- ◇ Jambon des Ardennes ;
- ◇ Jambon de Paris ;
- ◇ Terrine de poissons ;
- ◇ Tomates aux crevettes roses ;
- ◇ Œufs farcis ;
- ◇ Pièce de bœuf rôtie ;
- ◇ Filet de porcelet saumuré ;
- ◇ Salade de pommes de terre ;
- ◇ Crudités diverses ;
- ◇ Sauces diverses.

Buffet Classique

Prix à partir de 80 couverts : € 23,90 / pers.

Prix à partir de 60 couverts : € 27,90 / pers.

- ◇ Buisson de crevettes bouquet ;
- ◇ Saumon en Bellevue ;
- ◇ Pêche au thon ;
- ◇ Œufs farcis ;
- ◇ Saumon fumé ;
- ◇ Jambon de Parme et melon ;
- ◇ Tomates aux crevettes ;
- ◇ Terrine de canard au vieux porto ;
- ◇ Pièce de bœuf rôtie ;
- ◇ Cailles fumées ;
- ◇ Jambon sur griffe ;
- ◇ Rosette de Lyon ;
- ◇ Jambon des Ardennes ;
- ◇ Salades diverses ;
- ◇ Salade de pommes de terre ;
- ◇ Crudités diverses ;
- ◇ Sauces diverses.

Buffet Prestige

Prix à partir de 100 couverts : € 29,90 / pers.

Prix à partir de 80 couverts : € 34,90 / pers.

Prix à partir de 60 couverts : € 39,90 / pers.

- ◇ Homard en BelleVue ;
- ◇ Buisson d'écrevisses (en saison) ;
- ◇ Jambon sur griffe ;
- ◇ Salade de crabe ;
- ◇ Saumon fumé ;
- ◇ Elbot fumé ;
- ◇ Jambon de Parme et melon ;
- ◇ Croustades d'œufs pochés ;
- ◇ Pêches au thon ;
- ◇ Saumon en Bellevue ;
- ◇ Terrine de poissons ;
- ◇ Terrine de canard au vieux porto ;
- ◇ Terrine de foie gras, gelée au Sauternes ;
- ◇ Rosette de Lyon ;
- ◇ Cailles fumées ;
- ◇ Œufs farcis ;
- ◇ Jambon des Ardennes ;
- ◇ Pièce de bœuf rôtie ;
- ◇ Salade de pommes de terre ;
- ◇ Salade ;
- ◇ Crudités diverses ;
- ◇ Sauces diverses.

Buffet Italien

Prix à partir de 100 couverts : € 28,90 / pers.

Prix à partir de 60 couverts : € 35,90 / pers.

- ◇ Saumon en Bellevue ;
- ◇ Avocats farcis au crabe ;
- ◇ Bulots ;
- ◇ Pamplemousse aux crevettes roses ;
- ◇ Scampis ;
- ◇ Elbot fumé ;
- ◇ Saumon fumé ;
- ◇ Salade de calamars ;
- ◇ Carpaccio d'espadon au citron vert ;
- ◇ Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan ;
- ◇ Œufs farcis aux anchois ;
- ◇ Jambon de Parme et melon ;
- ◇ Pancetta ;
- ◇ Coppa ;
- ◇ Mortadelle ;
- ◇ Jambon sur griffe ;
- ◇ Poulet grillé aux tomates italiennes et balsamique ;
- ◇ Salade de pâtes et mozzarella ;
- ◇ Salade de fenouil ;
- ◇ Poivron grillé ;
- ◇ Aubergine grillée ;
- ◇ Artichaut grillé ;
- ◇ 3 sortes d'olives ;
- ◇ Crudités diverses ;
- ◇ Sauces diverses.

Buffet de sandwiches garnis

Prix à partir de 80 couverts : € 8,90 / pers.

Prix à partir de 40 couverts : € 10,90 / pers.

Possibilité de remplacer une partie des sandwiches par des mini brochettes, mini quiches, mini pizzas, tapas...

+ un supplément de **€ 2,90 / pers.**

Possibilité d'ajouter dans un buffet froid : un plat chaud entre
€ 4,90 et € 9,90

Buffet d'entrées

Prix à partir de 60 couverts : € 19,90 / pers.

Prix à partir de 40 couverts : € 22,90 / pers.

- ◇ Buisson de crevettes bouquet ;
- ◇ Saumon en Bellevue ;
- ◇ Pêche au thon ;
- ◇ Œufs farcis ;
- ◇ Roulade argenteuil (en saison) ;
- ◇ Saumon fumé ;
- ◇ Jambon de Parme et melon ;
- ◇ Salade exotique aux crevettes ;
- ◇ Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan ;
- ◇ Salades diverses ;
- ◇ Salade de pommes de terre ;
- ◇ Deux sortes de crudités ;
- ◇ Sauces diverses.

Buffet Royal

Prix à partir de 100 couverts : € 34,90 / pers.

Prix à partir de 80 couverts : € 38,90 / pers.

- ◇ Huîtres (en saison) ;
- ◇ Bulots ;
- ◇ Bigorneaux ;
- ◇ Homard en Bellevue ;
- ◇ Scampis ;
- ◇ Carpaccio d'espadon au citron vert ;
- ◇ Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan ;
- ◇ Avocats farcis au crabe ;
- ◇ Saumon fumé ;
- ◇ Elbot fumé ;
- ◇ Anguilles au vert ;
- ◇ Pamplemousse aux crevettes roses ;
- ◇ Jambon de Parme et melon ;
- ◇ Tomates aux crevettes ;
- ◇ Saumon en Bellevue ;
- ◇ Terrine de canard au vieux porto ;
- ◇ Terrine de foie gras, gelée au Sauternes ;
- ◇ Cailles fumées ;
- ◇ Œufs farcis ;
- ◇ Pièce de bœuf rôtie ;
- ◇ Salade de pommes de terre ;
- ◇ Salade de fenouil ;
- ◇ Poivron grillé ;
- ◇ Aubergine grillée ;
- ◇ Artichaut grillé ;
- ◇ Salade de farfalles aux tomates confites et basilic ;
- ◇ Salade crudités diverses ;
- ◇ Sauces diverses.