

# Buffet froid traditionnel et gourmand

Assortiment de charcuteries variées  
en fonction de l'humeur du boucher

Pêches au thon  
mayonnaise et herbes

Tomates farcies aux crevettes  
mayonnaise et herbes

Jambon de Parme  
melon et parmesan

Pilons de poulet marinés  
et cuits au four

Saumon fumé tranché finement  
échalotes et citron

Salade de pâtes  
légumes du sud, roquette et pesto

Taboulé  
aux 7 légumes

Salade de pommes de terre  
herbes du jardin et mayonnaise maison

Sauces maison  
Mayonnaise, aïoli et cocktail

Petits pains parisiennes

Salade de tomates cerises  
jeunes oignons et crème balsamique

Salade de concombres  
feta et oignons rouges

Salade composée  
vinaigrette au pesto

Salade de pastèque  
mozzarella et olives noires  
(en saison)



- pour minimum 20 personnes -

# Buffet froid italien

- pour minimum 20 personnes -

Planche de charcuteries et de fromages italiens  
et condiments

Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe  
roquette et copeaux de parmesan

Médaille de veau  
façon «Vitello Tonnato»

Saumon fumé tranché finement  
huile d'olive, copeaux de parmesan, pignons et roquette

Cannelloni de courgette  
farci au thon

Rouleaux de bresaola  
farci à la ricotta

Focaccia au thym et au romarin  
et pain carasau

Assortiment de sauces  
tapenade, pesto de basilic, etc



Pâtes aux légumes du sud  
parmesan et pesto de basilic

Salade de roquette  
tomates confites, noix et crème balsamique

Burratina crémeuse  
pesto de basilic et tomates





## Belgique

Tomates farcies aux crevettes  
mayonnaise maison et herbes

## Grèce

Salade de concombres  
feta, olives et oignons rouges

Condiments tzatziki et tarama  
et pain pita

## Espagne

Assortiment de charcuteries  
jamon iberico, chorizo, saucisson, ...

## Norvege

Saumon fumé tranché finement  
citron et aneth

## Etats-Unis

Pilons de poulet marinés  
et sauce barbecue

## Israel

Salade de couscous perlé  
oignons rouges, coriandre et menthe

## Maroc

Salade de pois chiches et tomates  
oignons rouges, citron, cumin et menthe

## Italie

Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe  
parmesan, câpres et roquette

Salade de pâtes au pesto  
et parmigiano

Foccacia au thym et romarin  
et pain ciabatta

## France

Assortiment de fromages  
condiments et fruits de saison

# Buffet froid du monde

- pour minimum 20 personnes -



Saumon fumé tranché finement  
aneth, citron et échalotes

Grosses crevettes grillées  
sauce aïoli à la coriandre

Assortiment de charcuteries artisanales

Assortiment de fromages artisanaux  
condiments, fruits secs et fruits frais

Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe  
roquette, parmesan et câprons

Tranches de foie gras  
magret de canard fumé au bois de hêtre et confit

Salade fraîche  
melon, pastèque, feta et olives  
(en saison)

Salade de tomates cerises  
fraises, basilic et billes de mozzarella  
(en saison)

Salade composée  
vinaigrette maison

Assortiment de pains  
parisiennes, pain aux noix, pain aux céréales, ...

Duo de beurre

Buffet froid  
d'exception

- pour minimum 20 personnes -



Burrata  
kiwi, céleri et menthe

Panna cotta au bleu  
et confit d'oignons

Tartare de saumon  
pomme, céleri et oignons rouges

Tataki de boeuf  
marinade soja-gingembre et condiments

Rouleaux de printemps  
légumes croquants et condiment cacahuètes

Duo de brochettes  
viande des grisons, tomates séchées et mozzarella  
brie, poires et roquette

Salade croquante à l'asiatique  
scampis et cacahuètes

Wrap tartufata  
mortadelle, *Grana Padano*, truffe et roquette

# Buffet froid façon apéro dînatoire



Notre apéro dînatoire peut être accompagné de  
plateaux *fromage* composés de différents  
types de fromages, pains, confits, fruits frais, ...

- disponible pour minimum 20 personnes  
et maximum 40 personnes -