

## *Le vin d'honneur gourmand :*

**Ce tarif Comprend :**  
**A partir de 45.00 € ht**  
**Tva à 10 %**

**Le service au bar et en salle**  
**Le nappage buffet**  
**les glaçons**  
**les serviettes**  
**Les lunchs salés ci-dessous 16 pièces / convives**  
**La verrerie**

### **Les pièces Froides :**

#### **Les pains surprise :**

##### **Cygne surprise :**

Fromage bacon moutarde au miel, saumon fumé, jambon cuit et purée de tomate, fromage au pesto

##### **Grappe de raisin :**

Mousse de foie, pâté de campagne, jambon sec, fromage frais ail et fines herbes

#### **canapés lunchs :**

chèvres tomates confites noix de pécan, crevettes ail et fines herbes, chiffonnades de jambon pruneaux, roulés de saumon, oeufs de truite sur caviar carotte, blocs de foie gras et figues, chiffonnades de saumon fromage ciboulette, magrets de canard et mandarines.

#### **Plateau de canapés excellence :**

saumons fumés sur pain citron, écrevisses sur blinis, saucissons secs sur pain nature, oeufs de truite sur pain noir, magrets sur pain nature, jambons de pays sur pain aux noix, asperges et tomates sur blinis, fromages de chèvre et tomates confites sur pain nature.

#### **Assortiment de tortillas garnies**

Poulet, jambon Serrano, légumes chèvre et saumon fumé

### **Les mini verrines cocktails :**

#### **Mini bulles gourmandes**

agneau poulet gingembre pois gourmand , thon fumé raifort , st jacques poivrons fromage blanc

#### **Mini verrines avec cuillère**

Fèves aux tomates crémeux de parmesan , saumon mariné a ciboulette crème a l'aneth et œufs de truite ,  
Mini ratatouille marinade de poivrons au pesto et crumble , guacamole et effeuillée de cabillaud  
Canard lentilles et oignon de pin , foie gras et mangue , tartare bœufs a la betterave , tomates st jacques basilic

### **Les pièces Chaudes :**

Mini cheese burger , Mini Hot dog ,Mini nems, Mini samossas, Mini tartelettes Salés

#### **Stand animation Plancha**

##### **Cuisson en public**

(filet de dinde, Bœuf marinés, filet caille, crevettes, seiche mariné

#### **Stand animation Fruits de mer :**

##### **fruits de mer sur glace pilée**

huîtres, crevettes, vinaigre a l'échalotes, citron, beurre, mayonnaise, Aïoli , pain de seigle

#### **Stand de Charcuteries ibérique :**

Jambon Bellota, Chorizo, Lomo, pain campagne

## *Menu Buffet*

Pains, eaux minérale plate et gazeuse,  
Verrerie ,couvert et assiette inclus  
Possibilité de Formule vin à table.

### *Plat principal en buffet*

Filet de caille rôti aux figues  
ou  
Paleron de veau confit  
ou  
Filet de bar rôti à l' huile d' olive

---

### *Garniture du plat*

Ecrasée de pommes de terre au Mascarpone  
Poêlée cévenole aux marrons et pleurotes  
Millefeuille de carotte et betterave

---

### *Buffet du Fromager*

Assortiment de fromage AOC

---

### *Buffet de Desserts*

Pièce montée à la nougatine 3 choux / pers  
ou  
Gâteau à étage des maries aux fruits  
ou  
Assortiments de pièces lunch sucrées 3/ pers

---

### *Café*

grand arabica en libre service