

BUFFET DINATOIRE TARIF APPLICABLE À PARTIR DE 50 PERSONNES

Formule N° 1 – 17 €

- Toasts de bienvenue (sur pain de mie) : jambon, fromage aux noix, mousse de foie, saumon, jambon cru
- Verrines en biscuit : rillettes de maquereau, mousse aux cèpes, guacamole, tomates séchées, moules persillées, crevettes sauce cocktail, tapenade
- Navettes : rillettes de thon, du Mans
- Cake au saumon et cake aux olives
- Quiches, pizza

12 pièces par personne

Formule N° 2 – 22 €

Formule N°1 +

- Saucisse vigneronne
- Terrine / pâté en croûte
- Rôti de porc, andouillette, filet de poulet : herbes de Provence, Tex Mex et curry

18 pièces par personne

Option dessert – 6,00 €

- 4 mignardises par personne

Formule N° 3 – 33 € (avec service)

Formule N°1 + Formule N°2 +

- Brochettes de rouget
- Magret de canard au miel sur pic
- Bouchées d'escargot persillées
- Boudin aux pommes
- Tartelette de St Jacques sauce safranée
- Feuilletés aux cuisses de grenouille
- Crème brûlée au foie gras
- Pics de fromage
- Dessert : 4 mignardises par personne

Le service comprend le nappage en non tissé ainsi que tous les verres réutilisables de qualité.