

Buffets froids sociétés

Ensemble de six plats froids, accompagnés d'un petit pain et d'un dessert du jour.

- Salade de poulet parfumé au citron et à la coriandre
- Salade de feta aux concombres et tomates cerises
- Picatta de bœuf aux tomates confites, roquette et copeaux de parmesan
- Salade de scampis aux légumes croquants
- Lentilles au balsamique
- Salade de légumes crus

-Dessert du jour

OU

- Salade de grosses crevettes au melon et concombre
- Salade de poulet aux petits légumes
- Terrine de chèvre farcie aux tomates confites
- Vitello tonato
- Salade de pâtes à la roquette , tomates et olives
- Duo de tartares tomates et courgettes
- Dessert du jour

28 euro par personne HTVA

Ensemble de huit plats froids accompagnés d'un petit pain et de deux desserts.

- Carpaccio de bœuf , roquette , parmesan , huile d'olive
 - Saumon mariné à l'aneth, julienne de fenouil et pommes golden
 - Salade de chèvre aux chou rouge confit , vinaigrette à la framboise
 - Filets de dorade grillés, sauce vierge à la ciboulette
 - Salade de poulet grillé au miel, vinaigrette au balsamique
 - Salade d'avocats et de cœurs d'artichaut
 - Salade de légumes à la marocaine
 - Salade de légumes cuits
-
- Faisselle de Rians au coulis de fruits rouges
 - Salade d'oranges à la Turquie

OU

- Pain de viande aux olives et tomates confites
 - Salade de volaille aux ananas et curry doux
 - Petites roulades de sole, vinaigrette au cerfeuil
 - Rougets marinés à l'aneth et jeunes oignons
 - Quinoa aux fines herbes
 - Salade d'aubergine
 - Salade grecque à la feta, tomates fraîches et olives noires
 - Salade de légumes crus, vinaigrette aux fruits secs
-
- Gâteau moelleux au chocolat
 - Tartare de fruits frais parfumés à la menthe

50 euro par personne HTVA