



BUFFET CAMPAGNARD

Farandole de Charcuterie

Jambon cru, Saucisson, Mortadelle, coppa, pancetta, Jambon à l'os, Terrine de canard

Corbeille de crudités en Présentation Provençale

Sauce Anchoïade, tapenade, fromage blanc fines herbes

Taboulé à la menthe et aux raisins secs

Mille feuilles Tomates Mozzarella Sauce Basilic

Penne Rigate au Safran et Marinade de fruits de Mer

Pain de Poissons, coulis de tomates fraîches

Les Viandes Froides

Echine de porc et pièce de bœuf rôtis aux herbes

Tian de Ratatouille Croquante

Le Paillon du Fromager

Brie, Camembert, Bleu, Tomme de Savoie, Reblochon, Bûche de Chèvre, Cabécou, Saint Nectaire

Pain « Baguettes »

A partir de 15€ par personne

BUFFET GOURMAND

Chiffonnade de Serrano au Melon

Petits Légumes Farcis à la Niçoise

Tomates, Champignons, Courgettes, Poivrons

Charlotte de Ricotta et Courgettes à la menthe fraîche

Salade Petit Prince aux Deux Saumons

Céleri, Pommes, Saumon Fumé, Mayonnaise, Citron, Amandes Grillées

Salade de noix de pétoncles façon Thai

Salade Mykonos

Tomates, Concombres, Fêta, Basilic, Pignons Grillés, Olives

Pavé de Loup en Bellevue et Crevettes Bouquet en Colimaçon

Miroir de Viandes Froides Rôties

Gigot d'agneau aux herbes, Pièce de Bœuf, Echine de porc

Accompagné de Sauce tartare, Barbecue, Curry

Gâteaux de Pommes de Terre

Le Paillon du Fromager

Brie, Camembert, Bleu, Tomme de Savoie, Reblochon, Bûche de Chèvre, Cabécou, Saint Nectaire

Pavés Farinés du Moulin de Manne

A partir de 19€ par personne

AU CHANT DES CIGALES ...

Chiffonnade de Jambon Cru, Bambou Melon Poire

Cocktail de Crabe, Crevettes à l'Avocat et aux Agrumes

Brochette de Tomates Cerises, Mozzarella, Basilic, Olives et Pignons

Jeunes Pousses d'Epinards, Endives, Suprême de Poulet Caramélisé

Millefeuille de Filets de Rougets au Pistou et Tapenade Noire

Marbré de Foie Gras aux Artichauts Violets

Dos de Cabillaud simplement Rôti, Concassé de Tomates Fraîches

La Plancha du Boucher

Gigot d'agneau parfumé au Thym, Carré de cote de Bœuf en gelée de Porto,

Longe de Veau Rôti, Sauce Curry, Barbecue et Tartare

Tian de Ratatouille croquante

Le Paillon du Fromager

Brie, Camembert, Bleu, Tomme de Savoie, Reblochon, Bûche de Chèvre, Cabécou, Saint Nectaire

Pavés Farinés du Moulin de Manne, Petits Pains Assortis

A partir de 25€ par personne



OPTIONS APERITIVES POUR BUFFETS FROIDS

Apéritif n°1, 6p/pers

Assortiment de Feuilletés Salés

Pizza, Quiche Lorraine, Pissaladière, Soufflé Fromage, Friand Anchois

Eventail de Canapés Froids

Saumon Fumé, Tomate Œuf de Caille, Pointes d'Asperges, Crevettes, Jambon Cru de Montagne, Epi de Maïs, Magret de Canard Fumé, Moules Safranées...

3.50€ par personne

Apéritif n°2, 8-10p/pers

Mini Tourtes salées

Oignons, Chorizo, Légumes, Saumon Epinarads, Chèvre Pignons

Eventail de Canapés

Saumon Fumé, Asperges, Magret Séché, Crevettes Roses, etc...

Mosaïque de Cassolettes et Verrines

Tzatziki de Concombre à la Menthe

Ricotta et Tomate Séchée

Rillette de Saumon au Pistil de Safran

Corbeille de Crudités

Sauce aux Anchois, Tapenade et Fromage aux Fines Herbes

6€ par personne

Apéritif n°3, 10-12p/pers

Les Antipasti de Manon et Palmier de Crudités

Poivrons grillés à l'ail doux, caviar d'aubergine
Anchoïade, tapenade verte, fromages fines herbes

Mini Tourtes salées

Oignons, Chorizo, Légumes, Saumon Epinarads, Chèvre Pignons

Eventail de Canapés

Saumon Fumé, Asperges, Magret Séché, Crevettes Roses, etc...

Mosaïque de Cassolettes et Verrines

Purée d'Avocat et Crevettes

Ricotta et Tomate Séchée

Rillette de Saumon au Pistil de Safran

7€ par personne

OPTIONS DESSERT POUR FINIR EN DOUCEUR ...

Tous nos desserts sont fabriqués par notre Chef Pâtissier

Pièce Montée de Croquembouche, Décor Nougatine

(Avec sujets Baptême, Communion et Mariage)

Parfum : Vanille, Chocolat, Café (possibilité de 2 parfums)

Le chou, 1.20€

Entremet Décor Nougatine

Fraisier, Framboisier, Tutti Frutti, Feuilletine au Chocolat, Saint Honoré

La part, 3.50€

Assortiment de Gâteaux de Soirée

Tartelettes (Fraise, Citron, Pomme, Kiwi, Ananas...)

Millefeuille, Eclair, Baba au Rhum, Castel, Opéra, Feuilletine, Paris Brest, Bavarois aux Fruits, etc...

La douzaine 11€

Buisson de Bambou de Fruits Frais

La Brochette (100g) 2€