



BUFFET BUMPER AVEC PLAT UNIQUE

1 plat au choix pour le groupe :

Cassoulet
Choucroute
Paella (viande et fruits de mer)
Couscous
Pot au feu
Bœuf bourguignon
Tartiflette



Plateau de fromages et Salade verte



2 desserts au choix pour le groupe (1 par personne) :

Tarte aux pommes	Panna cotta fruits rouges ou mangue
Tarte aux fruits	Fondant au chocolat / crème anglaise
Eclairs chocolat ou café	Salade de fruits
Mousse au chocolat	Tiramisu
Riz au lait	



Pain



Boissons : 1 verre de kir pétillant ou de punch - 1 verre de vin rouge (ou un verre de vin rouge supérieur + 1€ par personne) ou un verre de bière (kronenbourg blonde) - Eau plate

Offre spéciale:

La girafe supplémentaire de kronenbourg blonde de 2,5 litres (soit 10 verres) à 20€ au lieu de 26€

BUFFET SPLIT AVEC VIANDE FROIDE

Assiette de charcuterie (saucisson sec, saucisson à l'ail, salami, jambon blanc)

Rillettes

Crudités (tomates, carottes, concombres, céleri rémoulade) selon saison + œufs



4 entrées au choix pour le groupe :

Taboulé

Salade de pâtes

Quiche Lorraine

Tourte au saumon

Salade piémontaise

Salade niçoise

Pizza

Tourte aux poireaux



Rôti de porc

Rôti de bœuf



2 légumes chauds au choix pour le groupe :

Gratin dauphinois

Champignons / Haricots verts

Pommes dauphines

Ratatouille

Tomates provençales

Purée maison

Pommes de terre / Champignons



Plateau de fromages et Salade verte



2 desserts au choix pour le groupe (1 par personne) :

Tarte aux pommes

Tarte aux fruits

Eclairs chocolat ou café

Mousse au chocolat

Riz au lait

Panna cotta fruits rouges ou mangue

Fondant au chocolat / crème anglaise

Salade de fruits

Tiramisu



Pain



Boissons : 1 verre de kir pétillant ou de punch - 1 verre de vin rouge (ou un verre de vin rouge supérieur + 1€ par personne) - Eau plate

Supplément + 4€ : 1 coupe de champagne

BUFFET SPARE AVEC VIANDE CHAUDE

Assiette de charcuterie (saucisson sec, saucisson à l'ail, salami, jambon blanc)

Rillettes

Crudités (tomates, carottes, concombres, céleri rémoulade) selon saison + oeufs



4 entrées au choix pour le groupe :

Taboulé	Salade piémontaise
Salade de pâtes	Salade niçoise
Quiche Lorraine	Pizza
Tourte au saumon	Tourte aux poireaux



1 viande au choix pour le groupe :

Rôti de porc	Poulet basquaise
Rôti de bœuf	Rôti de veau (+2€ / pers)
Pintade farcie	Magret de canard (+2€ / pers)
Escalope de dinde à la crème	Hachis parmentier



2 légumes chauds au choix pour le groupe :

Gratin dauphinois	Tomates provençales
Champignons / Haricots verts	Purée maison
Pommes dauphines	Pommes de terre / Champignons
Ratatouille	



Plateau de fromages et Salade verte



2 desserts au choix pour le groupe (1 par personne) :

Tarte aux pommes	Panna cotta fruits rouges ou mangue
Tarte aux fruits	Fondant au chocolat / crème anglaise
Eclairs chocolat ou café	Salade de fruits
Mousse au chocolat	Tiramisu
Riz au lait	



Pain blanc



Boissons : 1 verre de kir pétillant ou de punch - 1 verre de vin rouge (ou un verre de vin rouge supérieur + 1€ par personne) - Eau plate

Supplément + 4€ : 1 coupe de champagne

BUFFET STRIKE AVEC PLAT CHAUD

Foie gras

Saumon fumé

Salade océane

Assortiments de charcuterie



1 Viande au choix pour le groupe :

Rôti de porc Orloff

Rôti de porc au fruits

Gigot d'agneau

(abricots / pruneaux)

Rôti de bœuf en sauce

Confit de canard

Pintade farcie

Magret de canard



2 Légumes au choix pour le groupe :

Gratin dauphinois

Tomates provençales

Champignons / Haricots verts

Purée maison

Pommes dauphines

Pommes de terre / Champignons

Ratatouille

Haricots blancs



Plateau de fromages et Salade verte



2 desserts au choix pour le groupe (1 par personne) :

Tarte aux pommes

Panna cotta fruits rouges ou mangue

Tarte aux fruits

Fondant au chocolat / crème anglaise

Eclairs chocolat ou café

Salade de fruits

Mousse au chocolat

Tiramisu

Riz au lait

Opéra chocolat

Fraisier, Framboisier, Poirier
selon saison



Pain



Boissons : 1 verre de kir pétillant ou de punch - 1 verre de vin rouge (ou un verre de vin rouge supérieur +
1€ par personne) - Eau plate

Supplément + 4€ : 1 coupe de champagne

Apéritif dînatoire 10 +6

10 pièces salées + 6 pièces sucrées / personne en plateaux



Boissons : 1 verre de kir pétillant ou un verre de punch

Formule TRIPLÉ

3 parts de pizza par personne

ou quiche



1 dessert

Éclair au chocolat ou tarte aux pommes ou magnum ou calippo



Boissons

Coca cola ou oasis ou un verre de bière + eau

Cocktail dînatoire SPIN

14 pièces salées/personne 6 pièces sucrées/personne

Toasts-Classiques

Fromage fines herbes - Rillettes de Canard - Saumon Jambon cru - Fromage de chèvre Concassée de tomates séchées - Fromage blanc poivron



Mini-Cakes & Saucisse Perche



Mini-Cannelés

Reblochon fondu - Tomates provençales - Saumon Poulet poivron curry - Comté fondu noix Mini-Pâté en croute



Pain-Surprise

Noix de jambon salé séché sur beurre - Rillettes d'oie Mousse de canard - Saumon fumé - Comté sur beurre



Mini-verrines de Perle de Saumon



Mini-Mignardises sucrées



Boissons : 1 verre de kir pétillant ou de punch - 1 verre de vin rouge (ou un verre de vin rouge supérieur + 1€ par personne) - Eau plate

Supplément + 4€ : 1 coupe de champagne

Cocktail dînatoire Baby

14 pièces salées/personne 6 pièces sucrées/personne

Mini-Sushis

Maki saumon - Maki concombre - Nigiri aux crevettes Nigiri au saumon - Rolls avocat surimi Sauce soja - Wasabi épicé au raifort - Gingembre



Toasts-Classiques

Fromage fines herbes - Rillettes de Canard - Saumon Jambon cru - Fromage de chèvre Concassée de tomates séchées - Fromage blanc poivron



Mini-Cakes & Saucisse Perche



Mini-Tortillas

Saumon Fumé - Poulet - Pastrami - Ratatouille



Mini-Salée

Crevette avocat - Poulet tikka - Aubergine brebis amande Fourme d'Ambert, poire - Olive tomate marinée Chèvre et délice de tomate - Polenta basilic et coppa Truite fumée, crème citron cumin sur pain polaire Foie gras, chutney mangue, abricot



Mini-Cônes

Duo de saumons ciboulette, Bacon, Pesto et tomate



Mini-Cannelés

Reblochon fondu - Tomates provençales - Saumon Poulet poivron curry - Comté fondu noix



Mini-verrines de Perle de Saumon



Mini-Mignardises & Mini-Douceurs en verrines



Boissons : 1 verre de kir pétillant ou de punch - 1 verre de vin rouge (ou un verre de vin rouge supérieur + 1€ par personne) - Eau plate

Supplément + 4€ : 1 coupe de champagne

Cocktail dînatoire La Sphère

14 pièces salées/personne 6 pièces sucrées/personne

Mini-Sushis

Maki saumon - Maki concombre - Nigiri aux crevettes Nigiri au saumon - Rolls avocat surimi Sauce soja - Wasabi épicé au raifort - Gingembre



Toasts-Classiques

Fromage fines herbes - Rillettes de Canard - Saumon Jambon cru - Fromage de chèvre Concassée de tomates séchées - Fromage blanc poivron



Mini-Salée

Crevette avocat - Poulet tikka - Aubergine brebis amande Fourme d'Ambert, poire - Olive tomate marinée Chèvre et délice de tomate - Polenta basilic et coppa Truite fumée, crème citron cumin sur pain polaire Foie gras, chutney mangue, abricot



Mini-Cakes & Saucisse Perche



Mini-verrines de Perle de Saumon



Les Ateliers Culinaires

Nos chefs vous invitent au partage au travers D'ateliers gustatifs ! Un réel moment de plaisir.

Atelier Tourangeaux

Mini-rillons cuisinés devant vos convives

+

Atelier Mini-Paninis

Mini-Paninis snackés devant vous

+

Atelier Lard

Mini lard flambé à l'Armagnac devant vos convives

+

Atelier Friture

Moules - Encornet - Stick - Acras morue

+

Atelier Crevettes Flambées

Crevettes poêlées & flambées devant vos convives

+

Mini-Mignardises & Mini-Douceurs en verrines



Boissons : 1 verre de kir pétillant ou de punch - 1 verre de vin rouge (ou un verre de vin rouge supérieur +
1€ par personne) - Eau plate

Supplément + 4€ : 1 coupe de champagne

Cocktail dînatoire 300

15 pièces salées/personne 6 pièces sucrées/personne

Mini-Sushis

Maki saumon - Maki concombre - Nigiri aux crevettes - Nigiri au saumon - Rolls avocat surimi Sauce soja - Wasabi épicé au raifort - Gingembre



Mini-Cannelés

Reblochon fondu - Tomates provençales - Saumon Poulet poivron curry - Comté fondu noix



Mini-Cônes

Duo de saumons ciboulette, Bacon, Pesto et tomate



Pain-Surprise

Noix de jambon salé séché sur beurre - Rillettes d'oie - Mousse de canard - Saumon fumé - Comté sur beurre



Saucisse Perche



Mini-verrines de Perle de Saumon



Les Ateliers Culinaires

Nos chefs vous invitent au partage au travers d'ateliers gustatifs ! Un réel moment de plaisir.

Atelier Mini-Brochettes

Mini-Brochette de Poulet façon yakitoris

+

Atelier Mini-Paninis

Mini-Paninis snackés devant vous

+

Atelier Saumon

Petits blinis garnis de saumon fumé accompagnés de crème à l'aneth

+

La poêlée de Foie Gras frais (Cours 2017)

Pépites de Foie Gras poêlées devant vous sur un simple morceau de pain et agrémentez-la selon votre goût de confiture de figues, de fleur de sel.



Mini-Mignardises & Mini-Douceurs en verrines



Boissons : 1 verre de kir pétillant ou de punch - 1 verre de vin rouge (ou un verre de vin rouge supérieur + 1€ par personne) - Eau plate

Supplément + 4€ : 1 coupe de champagne