

BUFFET FROID

2023



Les prix sont htva et uniquement en livraison pour un minimum de 20 personnes.

Possibilité pour 15 personnes avec modification de la tarification (nous contacter).

La tarification pourrait varier suivant le prix du marché.

BUFFET VA

PRIX : 30€ HTVA

BUFFET POISSONS

Salade de Petit Pois au Saumon et au Chorizo
Rouleaux de Printemps Schizo et Moules, Sauce Curry
Ballotine de Saumon Fumé à la Ricotta et Fruit de La Passion
Brochette de Crevette Tigrée aux Sésame Noir et Miel de Ville sur Haine
Mini Tomates aux Ecrevisses et sa Mayonnaise aux Poivrons
Taboulé Vert au Crabe et aux Oignons Rouges
Curry de Concombre aux Noix de Cajou

BUFFET VIANDES

Galantine de Foie gras et figue Éclat de Cacao
Wraps Façon Carpaccio de Bœuf
Terrine de Volaille Confit Abricot ,Pruneaux
Breasola à la Mozzarella di Bufala
Jambon Persillé et sa Sauce Moutarde
Poulet et Légume Thai
Aubergines Grillées à la Mousse de Canard Confit
Salade d'Artichaut à la Feta et à la Menthe
Purée de Betterave, Orange et Cardamon

BUFFET CRÉATIONS

PRIX : 30€ HTVA

BUFFET POISSONS

Tartare de Saumon Mangue Curry
Rillettes de Saumon et Homard à la Crème de Caviar
Ballotine de Saumon Fumé à la Ricotta de Brebis et Pesto Rouge
Brochette de Gambas Thai
Mini Tomates aux Crevettes Grises et Mascarpone à la Roquette
Gâteau de Truite Fumée
Galette de Courgettes aux Ecrevisses et sa Mayonnaise aux Poivrons Confits

BUFFET VIANDES

Foie gras Terrine et son Confit de Prunes à l'Armagnac
Salade Folle de Magret Fumé
Vitello Tonnato (Rôti de Veau Sauce Câpres et Thon)
Terrine de Lapin aux Figues et Airelles
Prosciutto d'Aubergines
Jambon Persillé et sa Sauce Moutarde
Confit de Canard Fumé
Salade de Chèvre et Lardons et sa Vinaigrette Miel Moutarde

Accompagnements : Pâtes, Taboulé, Pommes de Terre à l'Ancienne, Crudités, Sauces.

BUFFET FROID TRADITIONNEL

PRIX : 25€ HTVA

POISSONS

La Terrine de Poisson Blanc et sa Brunoise et Crème de Raiford
Saumon en Belle – Vue
Gâteau de truite fumée
Saumon fumé sur Biscuit d’Avoine
Brochette de Gambas
Mousse de Maquereau

VIANDES

Jambon à L’Os
Jambon de Parme
Terrine de Volaille aux Herbes de Provence
Galantine à la Figue
Salade de Lardons et Fruits Confits
Brochettes d’Aubergine et Poulet Fumé

Accompagnements : Pâtes, Différentes Crudités, Sauce, Taboulé, Pommes de Terre à L’Ancienne.

BUFFET FROID ESCOFFIER

PRIX : 27€ HTVA

POISSONS

La Tomate Maraîchère aux Crevettes
Saumon en Belle – Vue
Gâteau de Crabe
Ballotines de Saumon Fumé
Rouleau de Printemps au Scampis
Salade de Truite Fumée

VIANDES

Jambon à L’Os
Bruschetta de Jambon de Parme
Terrine de Volaille aux Champignons
Galantine de foie gras au fruits Confits
Salade de Dinde et Légumes Grillés
Cailles Fumées au Porto

Accompagnements : Pâtes, Différentes Crudités, Sauce, Taboulé, Pommes de Terre à L’Ancienne.

BUFFET FROID PRESTIGE

PRIX : 30€ HTVA

POISSONS

Rillettes de Homard à la Crème de Caviar
Saumon Fumé d'Ecosse
Tartare de Thon à la Mangue
Sushi
Sashimi sur Blinis
Crevettes Grise et Mousse de Mangue
Brochettes de Gambas à la Citronnelle

VIANDES

Carpaccio de boeuf et Vinaigre Balsamic
Pilaf aux Fruits et Porc Curcuma
Bonbons de Foie Gras Gelée de fruits
Canette Fumée et Craquants de Poires
Proscuitto d'Aubergine
Rillettes d'Oie et Baguette de Carottes

Accompagnements : Pâtes, Différentes Crudités, Sauce, Taboulé, Pommes de Terre à L'Ancienne.

BUFFET DES SAVEURS

PRIX : 32€ HTVA

POISSON

Tartare de saumon et chorizo, pommes et sirop de pomme
Rouleaux de printemps aux fruits de mer
Terrine de poisson à la crème de homard
Aubergine à la mousse de mascarpone et crevettes grises et lardon
Ballotines de saumon fumé farcies à la crème de cresson
Taboulé Vert au Crabe et aux Oignons Rouges

VIANDE

Foie gras éclat de chocolat
Terrine de gibier et noix
Sucettes de chèvre et canard confit à la pistache
Wraps carpaccio de bœuf, salsa de figue
Jambon persillé au pesto roquette et pécorino
Breasola à la Mozzarella di bufala et confit de tomate
Salade de pâtes
Salade de Mesclun et fêta