

~BUFFET FROID ou CHAUD~

3 entrées, le panier de charcuterie, 2 produits de la mer, plat froid ou plat chaud et leurs accompagnements, panier du berger, dessert et boisson

RETOUR DU MARCHE

(3 entrées au choix)

Méli mélo Impérial

Nouille chinoise, haricot, fève, poivron, carotte, crevette, huile d'olive.

Légumes du jardin en anchoïade des saintes

Carotte, cèleri, tomate, champignon de Paris, pomme de terre, concombre

Délice du berger à la vinaigrette d'agrumes

Salade frisée, chèvre aux fines herbes, petits croûtons, cerneaux de noix, vinaigrette à l'orange, pamplemousse et citron

Mélange croquant aux saveurs italiennes

Mesclun de salade, mozzarella, jambon de Parme, olive noire, pressé d'olive au basilic

Salade Périgourdine

Mesclun de salade, gésier, lardon, tomate, œuf de caille, foie gras sur toast grillé.

PANIER DU CHARCUTIER

Saucisson, chorizo, jambon cru, pâté de campagne et en croute, rilette du Mans

PRODUITS DE LA MER

(2 au choix)

Cascade de crevettes en persillade

Mille-feuille de saumon et son pain d'épice

Saumon en Bellevue et sa crème safranée au citron

Papeton de rascasse et loup sur son lit de tomate fraîche au basilic

Dégustation de saumon fumé maison et saumon mariné à l'aneth et ses crevettes

PLAT FROID

(2 plats au choix)

Poulet à la mexicaine

Magret de canard à l'orange

Rosbif et sa confiture d'oignon

Chaud froid de volaille au curry

Rôti de bœuf à la gelée de muscat

Blanc de poulet et sa tomate fraîche

Accompagnement froid :

(2 au choix)

Taboulé à l'orientale

Tagliatelles fraîches au basilic

Riz camarguais aux petits légumes

Bâtonnets de légumes à la coriandre

Jardinière de légumes à la provençale

OU

PLAT CHAUD

(2 plats au choix)

Gardianne de taureau

Rouille de seiche à la sétoise

Tajine de veau aux amandes

Daube provençale au vin rouge

Délice de veau aux olives et citron

Fricassée de volaille façon forestière

Accompagnement chaud :

(2 au choix)

Riz Camarguais

Poêlée lyonnaise

Tagliatelles fraîches

Pommes sautées aux lardons fumés

Jardinière de légumes à la provençale

PANIER DU BERGER

Fondant de Roquefort au miel de forêt

Cœur de brie de Meaux sur son pain de campagne

DOUCEUR SUCREE

(1 dessert au choix)

Fraisier

Tarte poire caramel

Moelleux au chocolat

Tarte citron meringuée

Crème catalane à l'orange

Croquant aux trois chocolats

Salade de fruits à la menthe fraîche

BOISSONS

Eau plate et gazeuse

BUFFET DE CAFE

Ce menu est présenté à titre d'exemple.