

Buffet
L'Essentiel

21⁰⁰ €
Par personne

Pièces de buffet

Entrées 2 au choix

Déclinaison de charcuteries avec sa terrine du terroir
Œuf Mimosa
Pain de saumon avec sauce Cocktail

Salades composées 3 au choix

Carottes fraîches
Salade Piémontaise au cerfeuil frais
Perles Alaska
Salade Coleslaw avec ses raisins secs

Viandes

Bœuf braisé au four
Moelleux de poulet aux épices

Plateau de fromage

Brie de Meaux

Dessert

Tarte paysanne aux fruits de saison

Buffet
L'Inoubliable

28⁰⁰ €
Par personne

Pièces de buffet

Entrées 2 au choix

Darne de saumon à la Parisienne
Déclinaison de charcuteries avec sa terrine du terroir
Tomates Créoles aux herbes
Œufs Mimosa au thon
Pain de Saumon et thon

Salades composées 4 au choix

Salade de taboulé à l'Orientale, persillée aux pommes et aux raisins
Salade méli-mélo végétarienne
Salade d'amandine Piémontaise
Carottes fraîches râpées et parfumées au vinaigre de noix
Salade d'endive à la fourme d'Ambert et aux noix

Viandes

Tendresse charolaise braisée au four
Carré de porc à l'ancienne
Poulet aux épices

Plateau de fromages

Brie de Meaux - Comté fruité - Reblochon - Beurre

Dessert

Tarte paysanne aux fruits de saison

Buffet
L'Irresistible

37⁰⁰ €
Par personne

Pièces de buffet

Entrées 2 au choix

Terrine de Saint-Jacques sauce Cressonnette
Dos de cabillaud accompagné de sa sauce verte
Coupe cristal de cocktail d'avocat aux crevettes sauce Antiboise
Artichauts Norvégiens

Salades composées 4 au choix

Salade fraîcheur (méli-mélo d'endives, tomates, champignons, haricots verts et croûtons en vinaigrette)
Champignons Rémoûlade Bio
Salade Piémontaise au cerfeuil
Salade Grecque (tomates, oignons blancs, poivrons, œuf, cerfeuil, féta et olives noires)
Délice d'avocat au pamplemousse et aux crevettes
Salade de lentilles corail à la crème de coco et curry
Salade gourmande haricots verts et foie gras avec croutons et oignons frits

Viandes froides

Tendresse charolaise braisée au four
Jambon à l'os reconstitué
Chaud-froid de volaille aux graines de moutarde sur un fond marbré

Mosaïque de fromages

Gruyère - Brie de Meaux - Reblochon - Chèvre
Saint-Nectaire - Tomme de Savoie

Desserts

Corbeille de fruits - Tarte paysanne aux fruits de saison *ou*
Entremet anniversaire

Le coin du Meunier

Avec ses pains spéciaux

Buffet
"du Soleil"

42⁰⁰ €
Par personne

Pièces de buffet

Entrées 2 au choix

Terrine de queue de bœuf au cumin et au vinaigre balsamique
Tartarine de saumon à la crème de cerfeuil
Pot-au-feu d'été (mosaïque de langue accompagnée de sa sauce Gribiche)
Torsade de saumon fumé au chèvre et fines herbes

Salades composées 4 au choix

Salade d'amandine au haddock et cerfeuil
Salade du soleil (poivrons confits avec son ail frais)
Salade Savoyarde
Filets de rougets sur lit d'oignons confits agrémentés de tomates
Salade speck coppa sur lit de tomates mozzarella aux herbes basilic

Viandes

Chaud-froid de pintade au piment d'Espelette
Carré de veau braisé au four avec sa béarnaise

Ronde des fromages

Desserts

Cascade d'entremets présentés sur son socle avec fleurs en sucre
Corbeille de fruits de saison

Le coin du Meunier

Avec ses pains spéciaux