

Proposition de buffets

*Formule à composer vous-même parmi toutes nos variétés.
Prévoyez 2 choix par catégories pour 1 personne
(Sauf fromage et bar à dessert)*

Coin de charcuterie

Jambon cuit à l'os « maison » (Maison Fillière) **0.50 €**

Médaille de mousse de foie de canard **0.80 €**

Rosette pur porc et jambon de Bayonne **1.10 €**

Assortiment charcuterie Corse (3 variétés) **1.80 €**

Foie gras mi- cuit nature (ou garni) **2.00 €**

Coin de la marée

Effilé de truite de mer mariné aux agrumes et baies **1.50 €**

Effilé de saumon mariné à la japonaise **1.50 €**

Rouget en filet vapeur, asperges vertes et tartare de tomates **1.80 €**

Cocktail de poulpes et pommes de terre façon sétoise **2.00 €**

Saumon cuit basse température, belle-vue de macédoine **3.00 €**



Coin des cocktails fraicheurs

Tomates multi couleurs, mozzarella Di Buffala, vinaigrette au pesto **1.80 €**

Trio de légumes de Provence (crespeou, flan de courgettes, délice d'aubergines tapenade) **2.00 €**

Cocktail de Saint Jacques et crevettes à la mandarine **2.80 €**

Coin rôtisserie

Roti de porc au chorizo **1.30 €**

Brochette de volaille agenaise **1.50 €**

Roti de bœuf cuisson basse température **1.80 €**

Gigot d'agneau rôti à la fleur de sel de thym **1.90 €**

Coin des accompagnements

Tchaoutchouka (poivrons et oignons confits) **1.00 €**

Poêlée de légumes wok **1.00 €**

Farcis de Provence (courgettes, champignons, tomates cocktails) **1.00 €**

Ratatouille de légumes grillés **1.00 €**



Coin des fromages

Plateau de fromages de France (3 variétés), **2.00 €**

Brancard de fromages AOP (4 variétés) **3.00 €**

Coin des desserts

Tarte « Bordalou » **1.30 €**

Entremet « Mont Ventoux » Biscuit Castel, mousse chocolat blanc, brisures de framboises **1.80 €**

Entremet « Exotique » crème passion, ganache chocolat au lait **1.80 €**

Bar à dessert (mignardises, verrines, entremets) **4.50 €**

