

# 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) **1.50 €**

Médaille de mousse de foie de canard **1.80 €**

Rosette pur porc et jambon de Bayonne **2.50 €**

Assortiment charcuterie Corse (3 variétés) **3.00 €**

Foie gras mi- cuit nature (ou garni) **4.00 €**

## Coin de la marée

Effilé de truite de mer mariné aux agrumes et baies **2.50 €**

Effilé de saumon mariné à la japonaise **2.50 €**

Rouget en filet vapeur, asperges vertes et tartare de tomates **2.60 €**

Cocktail de poulpes et pommes de terre façon sétoise **2.60 €**

Saumon cuit basse température, belle vue de macédoine **4.00 €**



### Coin des cocktails fraicheurs

Cocktail de Saint Jacques et crevettes à la mandarine **3.20 €**

Tomates multi couleurs, mozzarella Di Buffala, vinaigrette au pesto **3.80 €**

Trio de légumes (crespeou, flan de courgettes, délice d'aubergines tapenade) **3.90 €**

### Coin rôtisserie

Roti de porc au chorizo **2.20 €**

Brochette de volaille agenaise **2.50 €**

Roti de bœuf cuisson basse température **2.80 €**

Gigot d'agneau rôti à la fleur de sel de thym **2.80 €**

### Coin des accompagnements

Tchaoutchouka (poivrons et oignons confits) **2.50 €**

Poêlée de légumes wok **2.50 €**

Ratatouille de légumes grillés **2.50 €**

Farcis de Provence (courgettes, champignons, tomates cocktails) **4.00 €**



### Coin des fromages

Plateau de fromages de France (3 variétés), **3.00 €**

Brancard de fromages AOP (4 variétés) **4.00 €**

### Coin des desserts

Tarte « Bordalou » **1.80 €**

Entremet « Mont Ventoux » Biscuit Castel, mousse chocolat blanc, brisures de framboises **3.80 €**

Entremet « Exotique » crème passion, ganache chocolat au lait **3.50 €**

Bar à dessert (mignardises, verrines, entremets) **5.50 €**

