

Menu « buffet unique » à 17 €

Buffet (selon votre choix : 5 variétés):

Exemple : marquise d'assortiment de cochonailles, de terrines diverses « maison », de saumon mariné au citron vert, d'ananas farcis au crabe et au curry, de salade cocktail de st jacques aux agrumes, salade d'encornets à la provençale, salade de poulpes en persillade, curry de moules, crevettes l'indienne, gaspacho Andalou, tortilla espagnol, keftedhes (boulettes de viande de bœuf aux herbes et à la menthe), rouleaux de printemps, crespéou (gâteau d'omelette provençale), tortilla espagnol, tortilla provençal, tortilla norvégienne, tortilla grecque, tortilla marocaine, filets de rougets grillés à la rouille, terrine de poissons, caillette provençale, pilons de poulet mariné au curry ou au citron confit ou à la noix de coco ou tandoori, samossas, accras de morue, feuilles de vigne, rôti de bœuf aux 5 baies en gelée, langue de bœuf en vinaigrette, aiguillettes de porc façon provençale, langue de bœuf, aiguillettes de canard aux baies roses, gigot d'agneau rôti aux graines de moutarde, ou jambon à l'os braisé aux herbes...

Accompagnés de 3 salades diverses

(ex : taboulé à la menthe fraîche, salade de penne sicilienne, salade de penne à la tomate fraîche et basilic, riz niçois, riz cantonnais, cœur d'artichauts marinés, salade grecque (feta, concombre, tomate), feuille de vigne, salade de blé exotique (raisin sec, curry, pommes, crevettes), salade de pois chiche à l'arménienne, salade de tomate et mozzarella au basilic, ratatouille provençale, champignons à la grecque, salade de poivrons marinés, aubergines grillées et marinées, asperges au vinaigre balsamique, salade de pommes de terre persillées, salade mexicaine, concombre à la crème, mesclun de salade, carottes râpées et citronnées...)

Menu « buffet et dessert » à 20 €

Buffet (selon votre choix : 5 variétés):

Exemple : marquise d'assortiment de cochonailles, de terrines diverses « maison », de saumon mariné au citron vert, d'ananas farcis au crabe et au curry, de salade cocktail de st jacques aux agrumes, salade d'encornets à la provençale, salade de poulpes en persillade, curry de moules, crevettes l'indienne, gaspacho Andalou, tortilla espagnol, keftedhes (boulettes de viande de bœuf aux herbes et à la menthe), rouleaux de printemps, crespéou (gâteau d'omelette provençale), tortilla espagnol, tortilla provençal, tortilla norvégienne, tortilla grecque, tortilla marocaine, filets de rougets grillés à la rouille, terrine de poissons, caillette provençale, pilons de poulet mariné au curry ou au citron confit ou à la noix de coco ou tandoori, samossas, accras de morue, feuilles de vigne, rôti de bœuf aux 5 baies en gelée, langue de bœuf en vinaigrette, aiguillettes de porc façon provençale, aiguillettes de canard aux baies roses, gigot d'agneau rôti aux graines de moutarde, ou jambon à l'os braisé aux herbes...

Accompagnés de 3 salades diverses

(ex : taboulé à la menthe fraîche, salade de penne sicilienne, salade de penne à la tomate fraîche et basilic, riz nigois, riz cantonais, cœurs d'artichauts marinés, salade grecque (feta, concombre, tomate), feuille de vigne, salade de blé exotique (raisin sec, curry, pommes, crevettes), salade de pois chiche à l'arménienne, salade de tomate et mozzarella au basilic, ratatouille provençale, champignons à la grecque, salade de poivrons marinés, aubergines grillées et marinées, asperges au vinaigre balsamique, salade de pommes de terre persillées, salade mexicaine, concombre à la crème, mesclun de salade, carottes râpées et citronnées...)

Dessert à convenir

Menu « buffets » à 27 €

Buffet d'entrées « prestige » (selon votre choix : 5 variétés) :

Exemple : marquise d'assortiment de cochonnailles, de terrines diverses « maison », de saumon marinés au citron vert, d'ananas farcis au crabe, de salade cocktail de st jacques aux agrumes, salade d'encornets à la provençale, salade de poulpes en persillade, filets de rougets grillés à la rouille, terrine de poissons, caillette provençale, ... ou d'autres salades à définir avec vous-même

Buffet de plats froids (selon votre choix : 2 viandes + 3 salades)

Pilons de poulet mariné au curry, rôti de bœuf aux 5 baies en gelée, langue de bœuf en vinaigrette, aiguillettes de porc façon provençale, aiguillettes de canard aux baies roses, gigot d'agneau rôti aux graines de moutarde, ou jambon à l'os braisé aux herbes...

Accompagnés de salades diverses à votre choix

(ex : taboulé à la menthe fraîche, salade de penne sicilienne, salade de penne à la tomate fraîche et basilic, riz niçois, riz cantonnais, cœur d'artichauts marinés, salade grecque (feta, concombre, tomate), feuille de vigne, salade de blé exotique (raisin sec, curry, pommes, crevettes), salade de pois chiche à l'arménienne, salade de tomate et mozzarella au basilic, ratatouille provençale, champignons à la grecque, salade de poivrons marinés, aubergines grillées et marinées, asperges au vinaigre balsamique, salade de pommes de terre persillées, salade mexicaine, concombre à la crème, mesclun de salade, carottes râpées et citronnées. ...)

Plateau de fromages

Dessert

Menu « buffets » à 22 €

Buffet d'entrées « prestige » (selon votre choix : 5 variétés) :

Exemple : marquise d'assortiment de cochonnailles, de terrines diverses « maison », de saumon marinés au citron vert, d'ananas farcis au crabe, de salade cocktail de st jacques aux agrumes, salade d'encornets à la provençale, salade de poulpes en persillade, filets de rougets grillés à la rouille, terrine de poissons, caillette provençale, ... ou d'autres salades à définir avec vous-même

Buffet de plats froids (selon votre choix : 2 viandes + 3 salades)

Pilons de poulet mariné au curry, rôti de bœuf aux 5 baies en gelée, langue de bœuf en vinaigrette, aiguillettes de porc façon provençale, aiguillettes de canard aux baies roses, gigot d'agneau rôti aux graines de moutarde, ou jambon à l'os braisé aux herbes...

Accompagnés de salades diverses à votre choix

(ex : taboulé à la menthe fraîche, salade de penne sicilienne, salade de penne à la tomate fraîche et basilic, riz niçois, riz cantonnais, cœur d'artichauts marinés, salade grecque (feta, concombre, tomate), feuille de vigne, salade de blé exotique (raisin sec, curry, pommes, crevettes), salade de pois chiche à l'arménienne, salade de tomate et mozzarella au basilic, ratatouille provençale, champignons à la grecque, salade de poivrons marinés, aubergines grillées et marinées, asperges au vinaigre balsamique, salade de pommes de terre persillées, salade mexicaine, concombre à la crème, mesclun de salade, carottes râpées et citronnées. ...)

Menu « buffet unique » à 22 €

Buffet (selon votre choix : 5 variétés):

Exemple : marquise d'assortiment de cochonailles, de terrines diverses « maison », de saumon mariné au citron vert, d'ananas farcis au crabe et au curry, de salade cocktail de st jacques aux agrumes, salade d'encornets à la provençale, salade de poulpes en persillade, curry de moules, crevettes l'indienne, gaspacho Andalou, tortilla espagnol, keftedhes (boulettes de viande de bœuf aux herbes et à la menthe), rouleaux de printemps, crespéou (gâteau d'omelette provençale), tortilla espagnol, tortilla provençal, tortilla norvégienne, tortilla grecque, tortilla marocaine, filets de rougets grillés à la rouille, terrine de poissons, caillette provençale, pilons de poulet mariné au curry ou au citron confit ou à la noix de coco ou tandoori, samossas, accras de morue, feuilles de vigne, rôti de bœuf aux 5 baies en gelée, langue de bœuf en vinaigrette, aiguillettes de porc façon provençale, aiguillettes de canard aux baies roses, gigot d'agneau rôti aux graines de moutarde, ou jambon à l'os braisé aux herbes...

Accompagnés de 3 salades diverses

(ex : taboulé à la menthe fraîche, salade de penne sicilienne, salade de penne à la tomate fraîche et basilic, riz nigois, riz cantonais, cœurs d'artichauts marinés, salade grecque (feta, concombre, tomate), feuille de vigne, salade de blé exotique (raisin sec, curry, pommes, crevettes), salade de pois chiche à l'arménienne, salade de tomate et mozzarella au basilic, ratatouille provençale, champignons à la grecque, salade de poivrons marinés, aubergines grillées et marinées, asperges au vinaigre balsamique, salade de pommes de terre persillées, salade mexicaine, concombre à la crème, mesclun de salade, carottes râpées et citronnées...)

Plateau de fromages

Assortiment de mini-dessert au buffet