

# FORMULE BUFFETS A VOLONTE



Collection 2022

# GAMME BUFFET A VOLONTE

## BUFFET CONVIVIAL

BUFFET D'ENTREES « TRADITION »  
À volonté

PLAT CHAUD « Convivial »  
Aux choix

BUFFET DE DESSERTS  
À volonté

ENTREE + PLATS ou PLAT + DESSERTS

**19€80**

ENTREES + PLAT+ DESSERTS

**24€50**

## BUFFET TRADITION

BUFFET D'ENTREES « TRADITION »  
À volonté

BUFFET DE PLATS CHAUD  
Choisir 2 plats au choix et 2 garnitures

BUFFET DE FROMAGES DU PAYS  
Au lait cru et affinés par notre maître fromager

BUFFET DE DESSERTS  
À volonté

Possibilité de gâteau « grande occasion »  
sur de mande

MENU COMPLET

ENTREES + PLAT CHAUD + FROMAGES + DESSERTS

**24€50**

## BUFFET ELEGANCE

BUFFET D'ENTREES « ELEGANCE »  
À volonté

BUFFET DE PLATS CHAUD  
Choisir 2 plats au choix et 2 garnitures

BUFFET DE FROMAGES DU PAYS  
Au lait cru et affinés par notre maître fromager

BUFFET DE DESSERTS  
À volonté

ENTREES + POISSONS ou VIANDES + FROMAGES + DESSERTS

**39€00**

ENTREES + POISSONS ou VIANDES + FROMAGES + DESSERTS

**49€00**

# BUFFET CONVIVAL

## **BUFFET D'ENTREES**

Assortiment de charcuteries  
2 salades fraîches et de saisons

## **PLAT CHAUD « Convivial »**

Aux choix

### **PIZZA AU FEU DE BOIS**

A la coupe

### **CASSOULET**

Au canard confit

### **PAELLA**

Au riz de Camargue

### **TARTIFLETTE**

Et sa salade verte

### **MOULE MARINIÈRES**

Pommes de terre grenailles

### **COUSCOUS ROYAL (sup 5€)**

Aux 3 viandes

Etc...

## **BUFFET DE DESSERTS**

Salade de fruits frais

Mousse au chocolat

Ile flottante à la vanille de la réunion

Ou

Gâteau « Grandes occasions »

*Supplément: 3€00*

## BUFFET D'ENTREES « TRADITION »

Plateau de salaisons et ses condiments  
Croustillant au Neuchâtel au miel  
Crevettes bouquet et sa mayonnaise au herbettes  
Œuf mollet /Lentilles vertes /andouille de vire  
Poireaux rôtis /Gribiche à la mangue  
Taboulé de choux romesco  
Terrine de lapin /févettes /sarriette  
Sardines marinées à l'escabèche

## BUFFET DE PLATS CHAUD

Choisir 2 plats au choix et 2 garnitures

### VOLAILLE A LA NORMANDE

Mijoté au cidre fermier

### JAMBON DE COCHON A LA BROCHE

Mariné au miel de romarin

### QUENNELLE DE BROCHET

Gratinée façon « belle aurore »

### FINE BRANDADE DE MERLU

Au vandouvan

### GARNITURES AUX CHOIX

Gratin de pommes de terre /mijoté de légumes/  
Tagliatelles fraîches

## BUFFET DE FROMAGES DU PAYS

Au lait cru et affinés par notre maitre fromager  
Et sa verdure acidulée

## BUFFET DE DESSERTS

Mousse au chocolat « Michel cluziel »  
Banoffee a la banane /caramel beurre salé  
Carpaccio d'ananas a la fève de Tonka  
Tiramisu  
Crème brûlée à la fleur d'oranger  
Clafoutis aux myrtilles  
Tarte citron meringuée  
Corbeille de fruits frais

## **BUFFET D'ENTREES « ELEGANCE »**

Plateau de salaisons et ses condiments  
Foie gras de canard de la ferme de la Houssaye  
Le saumon mariné façon Gravlax  
Huitres de nos côtes et leurs condiments  
Croustillant au Neuchâtel au miel  
Crevettes bouquet et sa mayonnaise au herbes  
Terrine de ris de veau aux cèpes  
Asperges blanches fondantes et son sabayon citronné

## **BUFFET DE PLATS CHAUD**

Choisir 2 plats au choix et 2 garnitures

### **LA LOTTE**

Mijotée aux coquillages/sauce marinière

### **LE SAUMON D'ISIGNY**

En croute façon kouloubiac

### **LE BŒUF DE NORMANDIE**

A la tranche / sauce vigneronne

### **AGNEAU DE 20 HEURES**

Au épices douces

### **GARNITURES AUX CHOIX**

Gratin de pommes de terre /mijoté de légumes/  
Tagliatelles fraîches

## **BUFFET DE FROMAGES DU PAYS**

Au lait cru et affinés par notre maître fromager  
Et sa verdure acidulée

## **BUFFET DE DESSERTS**

Assortiment de mignardises  
Ou  
Gâteau ou Entremet « Grande occasion »  
Selon vos envies

## FORMULE CHAMPETRE

1 Kir normand ou vin blanc

1 verre de vin au choix ou 1 bière pression/ café

*(Verre de vin ou bière supplémentaire 3,00€)*

**9,80€**

## FORMULE TRADITION

1 cocktail Gabriel ou 1 Kir pétillant

vin au choix à hauteur d'une bouteille pour 4 convives/

Eau plate et pétillante à hauteur d'une bouteille pour 2 convives/ café

*(coupe de Montlouis sur Loire supplémentaire 5,00€)*

**15,00€**

## FORMULE TRADITION+

1 cocktail Gabriel ou 1 Kir pétillant

vin au choix à hauteur d'une bouteille pour 2 convives/

Eau plate et pétillante à hauteur d'une bouteille pour 2 convives/

1 coupe de Montlouis sur Loire /café

**19,80€**

## FORMULE ELEGANCE

1 Coupe de champagne ou Apéritif au choix

vin au choix à hauteur d'une bouteille pour 4 convives/ Eau plate et pétillante à volonté/

café ou infusions

*(coupe de champagne supplémentaire 5,00€)*

**19,80€**

## FORMULE ELEGANCE+

1 Coupe de champagne ou Apéritif au choix

vin au choix à hauteur d'une bouteille pour 2 convives/ Eau plate et pétillante à volonté/

1 coupe de champagne /café ou infusions

**24,50€**