

# Buffet froid à 60 euros

- Saumon fumé
- Jambon de Parme – Melon
- Taboulé
- Saumon Belle-vue
- Calamars fris
- Riz cantonnais
- Assortiment de pâtes froides
- Salade de pommes de terre
- Cœur d'artichaut en salade
- Assortiment de crudités
- Salade tsatsiki
- Salade de feta
- Tomates Mozzarella
- Feuilles de vigne
- Concombres farcis au thon
- Œufs mimosa
- Terrine de poisson
- Rosbeef
- Poissons fumés
- Poulet au paprika
- Salade de poulpes
- Terrines de pâtés
- Pains blancs et gris
- Assortiments de sauces

Café, thé, vins (rouges, blancs et rosés), softs à volonté

# Buffet chaud et froid à 70 euros

## Préparations froides

- Saumon fumé
- Jambon de Parme – Melon
- Taboulé façon du chef
- Saumon Belle-vue
- Calamars fris
- Riz cantonnais
- Assortiment de pâtes froides
- Salade de pommes de terre
- Cœur d'artichaut en salade
- Assortiment de crudités
- Salade tsatsiki
- Salade de feta
- Tomates Mozzarella
- Feuilles de vigne
- Concombres farcis au thon
- Œufs mimosa
- Aubergines farcies
- Salade de scampis
- Salade de calamars
- Terrine de poisson
- Kefte
- Oranges
- Rosbeef
- Poissons fumés
- Poulet au paprika
- Salade de poulpes
- Terrines de pâtés
- Pains blancs et gris
- Assortiments de sauces

## Préparations chaudes

- Viande de gyros
- Lasagne
- Moussaka
- Saltimboca
- Gratin dauphinois
- Calamars fris
- Pommes de terre chaudes
- Pennes 4 fromages

Café, thé, vins (rouges, blancs et rosés), softs à volonté

# Buffet chaud et froid à 75 euros

## Préparations froides

- Saumon fumé
- Jambon de Parme – Melon
- Taboulé
- Saumon Belle-vue
- Calamars fris
- Riz cantonnais
- Assortiment de pâtes froides
- Salade de pommes de terre
- Cœur d'artichaut en salade
- Assortiment de crudités
- Salade tsatsiki
- Salade de feta
- Tomates Mozzarella
- Feuilles de vigne
- Concombres farcis au thon
- Œufs mimosa
- Aubergines farcies
- Salade de scampis
- Salade de calamars
- Terrine de poisson
- Kefte
- Oranges
- Rosbeef
- Poissons fumés
- Poulet au paprika
- Salade de poulpes
- Terrines de pâtés
- Feuilletés divers
- Salade de crevettes grises
- Tiropitakia
- Porchetta
- Poivrons farcis
- Magret de canard fumé
- Salade de fruits de mer
- Pains blancs et gris
- Assortiments de sauces

## Préparations chaudes

- Viande de gyros
- Lasagne
- Moussaka
- Saltimboca
- Gratin dauphinois
- Calamars fris
- Filet de sole aux petits légumes
- Pommes de terre chaudes
- Pennes 4 fromages
- Carré d'agneau
- Steak haché fromage

Café, thé, vins (rouges, blancs et rosés), softs à volonté

# Buffet chaud et froid à 80 euros

## Préparations froides

- Saumon fumé
- Jambon de Parme – Melon
- Taboulé
- Saumon Belle-vue
- Calamars fris
- Riz cantonnais
- Assortiment de pâtes froides
- Salade de pommes de terre
- Cœur d'artichaut en salade
- Assortiment de crudités
- Salade tsatsiki
- Salade de feta
- Tomates Mozzarella
- Feuilles de vigne
- Concombres farcis au thon
- Œufs mimosa
- Aubergines farcies
- Salade de scampis
- Salade de calamars
- Terrine de poisson
- Kefte
- Oranges
- Rosbeef
- Poissons fumés
- Poulet au paprika
- Salade de poulpes
- Terrines de pâtés
- Feuilletés divers
- Salade de crevettes grises
- Tiropitakia
- Porchetta
- Poivrons farcis
- Magret de canard fumé
- Salade de fruits de mer
- Mousse de saumon
- Salade exotique de poisson
- Mousse de foie de canard
- Pains blancs et gris
- Assortiments de sauces

## Préparations chaudes

- Viande de gyros
- Lasagne
- Moussaka
- Saltimboca
- Gratin dauphinois
- Calamars fris
- Filet de sole aux petits légumes
- Pommes de terre chaudes
- Pennes 4 fromages
- Carré d'agneau
- Steak haché fromage
- Gigot d'agneau
- Rôti de veau
- Filet de St-Pierre citron

Café, thé, vins (rouges, blancs et rosés), softs à volonté

# Formule Barbecue à 70 euros

## Apéritif

Le pétillant arc-en-ciel et son défilé de zakouskis (chauds et froids)

## Le barbecue géant et son buffet

- Viande irlandaise
- Merguez
- Brochettes d'agneau
- Brochettes de poulet
- Côtes d'agneau
- Agneau entier à la broche
- Cochon de lait

Accompagnements : Salade bar, buffet de pâtes, riz, pommes de terre

Café, thé, vins (rouges, blancs et rosés), softs à volonté

# Menu Diablotins à 20 euros

*Moins de 12 ans*

## A la carte

- Fondus aux crevettes
- Fondus aux fromages
- Scampis (sauce au choix)
- Crêpes fourrées au jambon

## Plats

- Brochette d'agneau
- Brochette de poulet
- Steak frites
- Pennes bolognese
- Pennes 4 fromages

Dessert au choix

Boissons comprises

Services offerts :

- 5 chaises enfants à votre disposition

# Service à table

## Les entrées

- Ballotins d'asperges au saumon fumé
- Duo de saumon, sauce ciboulette
- Portfeuille de fruits de mer
- Duo de scampis et Saint-Jacques
- Assiette nordique
- Saveur de la méditerranée
- Chiffonnade de Parme et son cavaillon
- Assiette de pêcheur (trilogie de poissons)
- Le prince des mers en belle vue
- Carpaccio de saumon citron vert
- Carpaccio de bœuf et ses copeaux
- Carpaccio de magret de canard fumé
- Farandole de scampis Héliéniques
- Feuilleté de foie gras chaud
- Foie gras et ses folies
- Queues de langoustines et cœur de fenouil
- Salade de homard breton
- Chartreuse de pigeonneau et foie gras au jus de truffe
- Raviolis de homard aux parfums de la mer Egée
- Queues d'écrevisses en gaspacho
- Tournedos de saumon au lard fumé
- Foie gras de canard aux choux vapeurs
- Terrine de Saint-Jacques
- Escalopes de foie gras de canard poêlé
- Gaspacho de langoustines à la crème de courgettes
- Grillade de Saint-Jacques à la crème brocolis
- Pointes d'asperges vertes au caviar
- Médaillon de turbo truffé
- Solette saisie, petite poêlée de moules
- Mousseline de saumon en feuilles de choux
- Filets de rouget poêlés sauce pistou
- Calamars farcis aux herbes vertes
- Fondant d'aubergine au cumin et coulis de tomates
- Langoustines rôties aux giroles, jus safrané
- Panorama de foie gras (oie et canard)
- Mille feuille de saumon en feuillantine

## Les viandes

- Pigeonneau au foie gras en habit vert
- Côte de veau de lait, de la Corrèze au miel
- Noisette d'agneau aromatisée au thym
- Couronnes d'agneau et son jus de cuisson
- Canard sauvage rôti, mi-fgue mi-raisin
- Quartier d'agneau rôti aux épices et fruits secs
- Rognades de filet d'agneau aux courgettes à la grecque
- Aiguillettes de bœuf du Charolais
- Steak de lapereau, pommes genre Maxim's
- Fricassée de lapin aux aubergines
- Gigotin d'agneau au four aromatisé
- Filet pur en croûte
- Filet pur en roulade arlequin
- Médailles de porc aux diamants noirs
- Feuillantines de pigeon au foie gras et champignons à l'estragon
- Filet de veau aux céleris et vinaigre balsamique
- Filet d'agneau farci au foie gras en feuillantine
- Duo de viandes et ses deux sauces au choix
- Pintade aux morilles et champagne
- Filet de faisan aux graines de sésames brûlées
- **En saison** : Gibier

## Les accompagnements

- Pommes de terre nature
- Gratin dauphinois
- Pommes persillées
- Pommes dauphines
- Gratin de pommes de terre
- Pommes de terre à la grecque
- Brochettes de pommes de terre nature
- Assortiment de légumes chauds
- Gratin de légumes chauds

## Les entremets

- Soufflé au Grand-Marnier
- Parfait glacé à la chicorée et pain d'épices
- Sorbet citron, figues et miel
- Truffe glacée à la fleur de thym frais
- Mini bavarois au citron vert
- Bananes en feuilles croquantes
- Bouchées pralinées, crème pistache
- Mousse glacée à la poire
- Glace au café

## La desserte de fromages

- Vaste choix de fromages européens
- Café et thé
- Mignardises

## Les desserts

- Feuillantines de poires caramélisées
- Le russe pistache
- Mille feuilles Amadeus, en duo de chocolats
- Farandole de desserts
- Gourmandises au chocolat
- Délices aux poires
- Turban de pommes à la cannelle
- Charlotte au pain d'épices
- Baba au rhum
- Impérial à la mandarine et son sorbet
- Crème brûlée à la cassonade
- Tarte tatin à l'ananas frais et coulis de kiwi
- La corne d'abondance aux fruits glacés
- Le café crème
- Le pêché gourmand