

# Déjeuners d'affaires et séminaires

## MENU Fleur de capucine

### Mise en bouche

3 amuse-bouches chaudes ou froides variées par personne

### Entrée

Bouchée à la reine sauce régence

OU

Médailon de saumon en belle vue

### Plat

Carré de porc façon recette de grand-mère

Pomme darphin, champignons, lardons, oignons grelots

OU

Suprême de volaille farci en feuilleté

Gratin dauphinois, poêlée de légumes de saison

OU

Sauté de veau aux petits légumes étuvés au beurre et sa pomme duchesse

OU

Filet de dorade aux céréales grillées

Fagot d'asperges, riz à l'espagnole

### Dessert ou fromage

18,00 € HT

Service sur devis

## MENU Fleur de cactus

### Mise en bouche (+1€)

3 amuse-bouches chaudes ou froides variées par personne

### Entrée

Dos de cabillaud catalan, cerfeuil et roquette et sa dariole de riz à l'espagnol

OU

Nougat de foie gras aux abricots et son pain d'épices désucre

OU

Brochette de St Jacques et boudin blanc sur brunoise de légumes au gingembre

### Plat

Tournedos de canard à l'écume de Sherry et cerises confites

Gratin au lard, courgette à la mascarpone et sauge

OU

Gigot d'agneau de lait en crème d'aïl

Légumes aux 5 saveurs juste étuvés au beurre et sa pomme de terre gratinée

OU

Rôti de bœuf sauce périgieux et à l'essence de truffe

Pommes savonnettes, tatin d'endives au miel

OU

Fondant de pintadeau, petite farce foie gras,

Pyramide forestière, galette de pomme de terre

### Fromage

Buffet de fromages de notre maître affineur

### Dessert

Entremet de saison

21,00 € TTC

Service sur devis

# BUFFET Massalé de la réunion

## Mise en bouche (+1€)

3 amuse-bouches chaudes ou froides variées par personne

## Buffet d'entrées et de viandes froides

Les terrines du charcutiers  
Symphonie de cochonnailles  
Jambon à l'os  
Pot'jevlesch  
Suprême de poulet à la chicorée

## Buffet de crudités

Salade de pomme de terre en vinaigrette douce  
Salade d'haricots verts  
Taboulé, coleslaw

## Fromage ou dessert

Plateau de 3 fromages fermiers  
Méli-mélo de salades composées  
OU  
Entremet de saison

18,00 € TTC  
Service sur devis

# BUFFET Poivre de Séchouan

## Mise en bouche (+1€)

3 amuse-bouches chaudes ou froides variées par personne

## Buffet de 3 entrées froides

Panaché de terrines Maison

Tartare de saumon

Miroir de foie gras et poire rôtie au vin

## Buffet de viandes froides

3 viandes froides par personne

Rôti de bœuf au romarin

Filet de porc à l'huile de sauge

Chiffonnade de jambon sec

Tournedos de magret à l'orange

Langue de bœuf écarlate

Ballotin de volaille au crumble tomates

## Buffet de crudités et salades

Salade de pomme de terre campagnarde, céleri rémoulade, champignons à la grecque, carottes, taboulé

## Fromage

Buffet de fromages de notre maitre affineur

Méli-mélo de salade composée

## Dessert

Entremet de saison

24,00 € HT

Service sur mesure