

Les Menus & Buffets



Parce qu'il est important de bien manger pour bien travailler, notre Chef veille tout particulièrement à vous concocter les mets les plus savoureux ...



Menu « Tradition »

Menu à 39.00 € par personne

Ou inclus dans la journée de travail « Tradition »

Mousse au Fromage de Chèvre et Tomates Confites au Basilic,
Salade de Roquette en Tapenade d'Olives Noires

ou

Terrine de Campagne aux Foies de Volaille et Chutney de Fruits

ou

Tartare de Thon sur Poivrons Marinés et
Champignons à la Crétoise au Piment d'Espelette

ou

Carpaccio de Bœuf aux Copeaux de Parmesan et Huile d'Olive

✕ ✕ ✕

Pavé de Sandre Frit, Sauce Rémoulade, Légumes de Saison

ou

Escalope de Saumon Rôtie en Crumble de Tomates, Jus de Crustacés

ou

Cuisse de Volaille cuisinée à la Basquaise

ou

Longe de Veau Braisée aux Pommes Fondantes et Champignons

✕ ✕ ✕

Emotion Ganache Chocolat

ou

Entremet au Caramel et Beurre Salé

ou

Mousse à la Framboise et au Citron

ou

Tarte aux Pommes Tatin

(Suggestions « light »)

1/3 de bouteille de vin blanc par personne
1/3 de bouteille de vin rouge par personne
eaux minérales plates et gazeuses à discrétion
café inclus

Merci d'établir un choix unique pour l'ensemble de vos convives
(menu à partir de 10 personnes)

En suggestion :

Assiette de fromages du moment : 7.00 € par personne

Menu « Business »

Menu à 43.00 € par personne Ou inclus dans la journée de travail « Business »

Pavé de Saumon Fumé Mi-cuit aux Epices, Emincé de Chou Blanc
ou
Terrine de Jarret de Bœuf Confit au Foie Gras, Salade de Mâche aux Noix
ou
Vol au Vent de Fruits de Mer et Noix de Pétoncles, Sauce Aurore
ou
Œuf Poché sur Fondue de Poivrons et Jambon Italien

✘ ✘ ✘

Pièce de Bœuf Rôtie Sauce aux Cèpes
ou
Cuisse de Canard Confite à la Bourguignonne
ou
Cassolette Océane à la Bisque de Homard
ou
Dos de Cabillaud Cuit Vapeur sur Fondue de Tomates Marinées

✘ ✘ ✘

Entremet au Chocolat et Litchees
ou
Parfait Glacé à la Fraise et Menthe Fraiche
ou
Tarte Fine aux Pommes et Glace Vanille
ou
Crème Brûlée parfum Vanille sur Socle Croustillant
au Chocolat et Noisettes

(suggestions « light »)

1/3 de bouteille de vin blanc par personne
1/3 de bouteille de vin par personne
eaux minérales plates et gazeuses à discrétion
café inclus

Merci d'établir un choix unique pour l'ensemble de vos convives
(menu à partir de 10 personnes)

En suggestion :

Assiette de fromages du moment : 7.00 € par personne

Menu « Prestige »

Menu à 47.00 € par personne

Ou inclus dans la journée de travail « Prestige »

Foie Gras de Canard Maison au Pinot Gris, Comptée de Fruits

ou

Tartare de Saint Jacques, Crème de Pois et Coulis de Piment d'Espelette

ou

Trio Croustillant de Crevettes, Fondue de Poivron

ou

Antipasti à l'Italienne au Parmesan et Basilic

✕ ✕ ✕

Filet de Bœuf Rôti à la Périgourdine

ou

Mignon de Veau, Poêlée de Morilles

ou

Filet de Bar à la Plancha sur Tian Niçois

ou

Dos d'Empereur Cuit Vapeur, Velouté aux Moules et Safran

✕ ✕ ✕

Entremet Croustillant au Chocolat, Fruits Secs au Miel

ou

Mousse à la Mangue et Fruits de la Passion

ou

Tiramisu au Mascarpone et Café

ou

Tarte Fine Tiède aux Figs

✕ ✕ ✕

Petits Chocolats au Praliné

(suggestions « light »)

1/3 de bouteille de vin blanc par personne

1/3 de bouteille de vin rouge par personne

eaux minérales plates et gazeuses à discrétion

1 café ou 1 thé ou 1 infusion inclus par personne

Merci d'établir un choix unique pour l'ensemble de vos convives
(menu à partir de 10 personnes)

En suggestion :

Assiette de fromages du moment : 7.00 € par personne

Les Buffets

45.00 € par personne

Les buffets vous sont proposés à partir de 50 personnes
Le descriptif de chaque buffet est disponible sur simple demande

Buffet aux Senteurs de l'Espagne

Assortiments de Crudités Variées et
Salades à base de Produits Espagnols

✕ ✕ ✕

Paëlla à la Valenciana

✕ ✕ ✕

Assortiment de Desserts du Chef Pâtissier

Buffet Alsacien

Assortiments de Salades et Charcuteries Alsaciennes

✕ ✕ ✕

Jambon en Croûte, Sauce Moutarde à l'Ancienne

✕ ✕ ✕

Desserts Alsaciens

Buffet de nos Provinces

Diverses Salades Composées des Régions de France

✕ ✕ ✕

Contre Filet Rôti au Four, Sauce Bordelaise et Garniture du Chef

✕ ✕ ✕

Assortiment de Desserts

Buffet Provençal

Terrines, Salades et Tourtes Provençales

✕ ✕ ✕

Carré d'Agneau Grillé aux Herbes de Provence

✕ ✕ ✕

Buffet de Desserts

Buffet de nos Côtes

Entrées à base de Produits de la Mer

✕ ✕ ✕

Filet de Flétan poché au Vin de Loire et sa Garniture de Légumes

✕ ✕ ✕

Buffet de Desserts

1/3 de bouteille de vin blanc par personne
1/3 de bouteille de vin rouge par personne
eaux minérales plates et gazeuses à discrétion
1 café par personne

« Finger » Lunch

Ordre du jour ? Emplois du temps serré ?
A composer vous-même le finger lunch est idéal pour un
déjeuner express !

Club sandwich au poulet	2.50 € pièce
Tartine au foie gras	3.00 € pièce
Club sandwich à la tomate et mozzarella	2.50 € pièce
Tartine italienne au carpaccio et poivrons confits	2.50 € pièce
Tartine de chèvre chaud sur brunoise de tomates	2.50 € pièce
Club sandwich au thon, mayonnaise, œuf dur et tomate	2.50 € pièce
Club sandwich au saumon fumé et guacamole	2.50 € pièce
Club sandwich au crabe en rillettes	2.50 € pièce
Club sandwich au jambon italien	2.50 € pièce
Fromage de chèvre frais en portion	2.50 € pièce
Brochette de crevettes	2.50 € pièce
Brochette de poulet au curry	2.50 € pièce
Petits fours assortis sur macaron	2.00 € pièce
Brochette de fruits frais	2.00 € pièce
Verrine de mascarpone aux fruits rouges	2.00 € pièce
Tartelette chocolat et miel	2.00 € pièce
Verrine tiramisu au mascarpone et au café	2.00 € pièce
Mini Paris Brest	2.00 € pièce
Mini baba au rhum	2.00 € pièce
Tartelette ricotta et fruits confits à la Grappa	2.00 € pièce
Corbeille de fruits frais	15.00 € pièce

(Formule « Light »)