



***Ceux-ci ne sont que des exemples.  
Elles peuvent être modifiés en fonction de vos envies et du marché***

**Buffet de poissons et viandes. A partir de : Entrée 20€ Plat 27€**

- Saumon fumé artisanal
- Rouget farcit belle vue
- Carpaccio de tomates, roquette, parmesan et poisson fumé
- Gravelax de saumon au gingembre, courgettes grillées et aubergines
- Terrine de poisson
  
- Jambon Italien affiné 18 mois
- Assortiment de charcuteries espagnoles
- Jambon d Ardennes et melon charentais
- Filets de dinde basse température au romarin
- Pain de veau aux champignons et Cognac
- Rôti braisé au riesling

**Buffet de poisson et viande. A partir de : Entrée 30€ Plat à 37€**

- Rouget belle vue aux herbes potagères
- Mille feuilles de saumon fumé
- Terrine de poisson au curry
- Scampis cuits à la nage et aromates Asiatiques
- Maigre farcit aux légumes croquants aromatisés au citron de Menton
- Carpaccio de tomate au basilic et crevettes grises de la mer du nord
- Rôti de porc au romarin
- Filets d'Anvers de la «ferme blanche»
- Jambon italien affinage 24 mois
- Assortiment de charcuterie
  - Copa
  - Pancetta
  - Carpaccio de bœuf Charolais, roquette, parmesan et tomates confites
  - Terrine maison de saison
  - Vitello Tonato. Courgettes fraîches au persil plat

Buffet de crudités diverses

Petits pains maison

3 sauces froides

1. mayonnaises
2. cocktail
3. vinaigrette.

## **Buffet chaud 3 choix**

1. Côtes d'agneau à l ail frais
2. Brochette de poulet Gibecq coco et ananas
3. Magret de canard au miel
4. Mignon de porc lardé
5. bœuf braisé à la tomates-pesto
6. maigre à la coriandre
7. cabillaud à la roquette
8. cuisse de canard confite
9. jarret aux champignons
- 10.épaule confit au romarin
- 11....  
Légumes et pommes de terres à définir

**A partir de : 26€**