

# Buffet N°3 à 34,90€ TTC

**Avec un minimum de 20 personnes**

**Salade de farfalle à la St-Jacques**

*Pousse d'épinard avec tomate confite, copeaux de parmesan et St-Jacques marinée*

**Salade César au poulet parmesan**

*Salade, haricot vert, tomate, champignon, poulet pané au parmesan, croûton grillé*

**Salade Brooklin**

*Frisée, œuf poché, saumon fumé maison, tomate, haricot vert*

**Salade Indienne**

*de riz aux épices, omelette, pomme, céleri, poivron mayonnaise au curry coriandre fra*

\*\*\*\*\*

**Saumon poché à l'aneth**

**Terrine de poisson**

\*\*\*\*\*

**Volaille au citron ou poulet mariné au pesto**

**Pastrami de Bœuf et Rôti de Porc**

**Saucissonade**

**Terrine de campagne**

\*\*\*\*\*

**Sauces et condiments**

\*\*\*\*\*

**Assortiment de fromages affinés**

## Desserts

**Choisir 2 gâteaux maison**

*impérial citron, tropical mangue passion, 3 chocolats, framboisier*

**Dans le prix est inclus**

**le matériel jetable en quantité suffisante et pain baguette**

**Livraison de 10 à 20 km 50€ TTC, de 20 À 30 km 70€ TTC**

**Au-delà nous contacter**

**Option :**

**Maitre d'hôtel pour 35 personnes (250€ TTC pour 6h)**

**Matériel de location en dur 3,50€ TTC**

**Sac de 20 kgs de glaçons 20€ TTC**

**Foie gras maison 90€ le kg et saumon fumé maison 50€ le kg**

**Remplacer desserts par un gâteau d'anniversaire 2,50€ TTC/pers.**

*Décoré avec l'inscription de votre choix*