

## 1. Buffet Froid et Chaud 2023

**Prix : du menu 30.00 € par personne** prix comprenant buffet froid et chaud,  
**PRIX SANS zakouski ni desserts**

<b>ZAKOUSKI – CROQUES EN BOUCHE</b> en supplément		2,50 €/pièce
Pour les Zakouski le choix des sera le même pour tous dans la commande (sinon supplément)		
<b>A.</b> Crème brûlée tomate et parmesan		
<b>B.</b> Verrine de truite fumée		
<b>C.</b> Mini Croissant surprise au Fromage		
<b>D.</b> Brick au Poireau et Scampi		
<b>E.</b> Tartare de Saumon et pommes granny		
<b>F.</b> Mini Pizza Maison		

### **BUFFET FROID**

- Filet de Saumon en Belle vue et ses Petites tomates aux crevettes et pêches au Thon
- Terrine de lotte aux poireaux et Mousse de St Jacques au Cerfeuil
- Assortiment de crustacés comprenant : Scampi, Gambas, Pandalus, Cuites du jour (suivant le marché)
- Salade de Moules à l'estragon
- Mousse de Caille au Foie Gras
- Terrine de Gibier du chef confit d'oignon aux fruits des bois. Jambon de Wellin, confit d'oignons
- Assortiment de Crudités
- Salades diverses, Sauces mayonnaise, cocktail, ail et herbes

**En supplément :** Huîtres Creuses, Vinaigrette aux échalotes ( suivant le prix du marché)

### Pour la suite

### **BUFFET CHAUD**

**Plats Chauds : (2 à choisir) servis en gastronome**

**Si plat supplémentaire en plus des deux 2,00 € par plat par personne**

- 1) Ma Paella « Façon Espagne », Viande et Poissons
- 2) Fricassée de Volaille, Sauce Crème estragon Pommes Rissolées
- 3) Fettuccini (petites tagliatelles), à la Mode Thaï aux Scampi et émincé de Bœuf
- 4) Lotte au Coulis de Homard, Spaghetti de Légumes Riz à l'échalote (+4,00 €)
- 5) Mijoté de Lapin à l'Orval Gratin Dauphinois
- 6) Civet de gibier de saison, et ses accompagnements (en saison)

Tous les plats seront accompagnés d'un choix de Légumes variés de saison

### **LES DESSERTS** (en supplément)

<b>A.</b> La Rocade de Fromages Frais affinés	9.00 €
<b>B.</b> Le Gâteau de Fêtes parfum Chocolaté	7.00 €
<b>C.</b> La tarte aux pommes caramélisées	5.00 €
<b>D.</b> Bavaois au Spéculoos	6.00 €
<b>E.</b> Buffet de Desserts : <b>choisir 3 desserts</b> dans la liste ci-dessous) Supplément si plus de 3 desserts 1.5 €/pers	10.00 €

1. Mousse au Chocolat, 2.Flan au Caramel, 3.Bavaois spéculoos 4.Tarte aux pommes 5.Macédoine de fruits frais

**En supplément : Pain et beurre**

2,00 € /p

Les Prix et plats peuvent variés, suivant le marché du jour

Le nombre de personnes réservées sera ferme et définitif 3 jours avant la date de la réception

**Les plats vides doivent être rendus propres si cela n'était pas le cas nous vous demanderons 1.00 € de supplément par personne. Les plats, plateaux devront être remis à la Truite d'Argent dans les 3 jours suivant votre réception.**

Merci de votre compréhension

**Réalisé pour un minimum de 20 personnes et à commander 15 jours à l'avance**

Si moins de 20 personnes, donc de 15 à 19 personnes + 2.50 €/ personnes et de 10 à 14 personnes + 3.50 €/ personnes

**En guise de réservation des arrhes de 30 % de la somme totale vous sera demandée,**

**ainsi qu'une adresse complète et numéro de téléphone**

1) Toutes les questions relatives aux allergènes peuvent être posées au personnel

(14 allergènes juridiques : les céréales contenant du gluten (p ex : froment, seigle, orge, avoine, épeautre) / les crustacés /les œufs /les poissons /l'arachide /le soja / le lait (lactose) / les fruits à coque (à savoir amandes, noisettes, noix et pistaches) le céleri / la moutarde /le sésame / les mollusques /le lupin /les sulfites.

2) Tous les constituants de vos plats sont susceptibles de varier