

**Buffet Froid et Chaud 2017-2018**

**Prix : du menu 34.00 € par personne** prix comprenant buffet froid et chaud,

**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 €/ personne de 10 à 14 personnes + 3.50 €/personnes**

**PRIX SANS Zakouski ni desserts**

<b>ZAKOUSKI – CROQUES EN BOUCHE</b> en supplément		Pour 4 pièces : 6.00 €/p
<b>Si 4 Zakouski le choix des sera le même pour tous dans la commande (sinon supplément)</b>		Pour 6pièces : 9.00 € :p
<b>A.</b> Crème brulée parmesan		<b>D.</b> Brick au Poireau et Scampi
<b>B.</b> Verrine de truite fumée		<b>E.</b> Tartare de Saumon et pommes granny
<b>C.</b> Mini Croissant surprise au Fromage		<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)
- Rougets grillés au Coulis de Tomates et Basilic
- 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 et de Marcassin., confit d'oignons
- Taboulé aux gros sel et Omelette aux herbes
- Salade de Féta à la Tomate
- Assortiment de Crudités
- Salades diverses, Sauces mayonnaise, cocktail, ail et herbes

**En supplément :** Huîtres Creuses, Vinaigrette aux échalotes 70.00 € pour 50 pièces (ou suivant prix du jour)

**Pour la suite**

**BUFFET CHAUD**

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

**Si plat supplémentaire en plus des deux + 1.60 € par plat par personne**

- 1) Ma Paella « Façon Espagne », Viande et Poissons
- 2) Fricassée de Pintadeau, Sauce à l'estragon Pommes Rissolées
- 3) Rôti Landais ( porc Saumuré) Sauce crème vin blanc, légumes, pommes rissolées
- 4) Filet de Dinde farci aux champignons, Sauce Crème flambée au Calvados, Chicons braisés et Pâtes au beurre
- 5) Fetuccini (petites tagliatelles), à la Mode Thaï aux Scampi et émincé de Bœuf
- 6) Lotte au Coulis de Homard, Spaghetti de Légumes Riz à l'échalote
- 7) Mijoté de Lapin à l'Orval Gratin Dauphinois

**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	<b>7.00 €</b>
<b>B.</b> Le Gâteau de Fêtes parfum Chocolaté	<b>7.00 €</b>
<b>C.</b> La tarte aux pommes caramélisées	<b>5.00 €</b>
<b>D.</b> Bavarois Maison	<b>6.00 €</b>
<b>E.</b> Buffet de Desserts : <b>choisir desserts</b> dans la liste ci-dessous) <b>Supplément si plus de 3 desserts 1.5 €/pers</b>	<b>9.00 €</b>
<b>F.</b> Dessert Glacés (parfum à choisir) Min 15 personnes	<b>7,50 €</b>

**1. Mousse au Chocolat, 2.Flan au Caramel, 3. Bavarois 5.Gâteau chocolat 6.Tarte aux pommes 7.Macédoine de fruits frais**

**En supplément : Pain et beurre**

**1.50 €/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

Livraison à partir de 30 personnes dans un rayon de 10 kms (sauf pendant les fêtes les plats sont à emporter par vous même)

**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 seront demandées , ainsi qu'une adresse complète et numéro de téléphone Merci**