

Buffet Froid et Chaud 2021-2022

Prix : du menu 41,00 € par personne prix comprenant buffet froid et chaud,

PRIX SANS Zakouski ni desserts

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

ZAKOUSKI – CROQUES EN BOUCHE en supplément		Pour 4 pièces : 8.00 €/p
Si 4 Zakouski le choix des sera le même pour tous dans la commande (sinon supplément)		Pour 6pièces : 12.00 €/p
A. Crème brûlée jambon et parmesan		
B. Verrine de Truite fumée		
C. Mini Croissant surprise au Fromage		
D. Brick au Poireau et Scampi		
E. Tartare de Saumon aux pommes		
F. F. Mini pizza maison		

BUFFET FROID

- Filet de Saumon en Belle vue,
- Petites tomates aux crevettes et abricots 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
- « Foie Gras Cuisson au torchon », confits d'oignons
- Salade d'Avocados et ses poissons fumés
- 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 (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) Civet de Biche Façon Grand-mère, Poire aïelles, Gratin Dauphinois
- 2) Ma Paella « Façon Espagne », Viande et Poissons
- 3) Fricassée de Pintadeau, Sauce à la Bigarade d'Oranges Pommes Rissolées
- 4) Rôti Landais (porc Saumuré) Sauce crème vin blanc, légumes, pommes rissolées
- 5) Filet de Dinde farci aux champignons, Sauce Crème flambée au Calvados, Chicons braisés et Pâtes au beurre
- 6) Fettuccini (petites tagliatelles), à la Mode Thaï aux Scampi et émincé de Bœuf
- 7) Lotte au Coulis de Homard, Spaghetti de Légumes Riz à l'échalote (+3,00 /pers.)
- 8) Gigoue de Chevreuil aux Grains de Moutarde, Poires Aïelles Purée de Carottes et de Céleri (en saison) (+3,00 /pers.)

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

LES DESSERTS (en supplément)

A. La Rocade de Fromages Frais affinés	7.00 €
B. Le Gâteau de Fêtes parfum Chocolaté aux Poires, à la Crème vanille	7.00 €
C. La tarte aux pommes caramélisées	5.00 €
D. Bavarois au Spéculoos	6.00 €
E. Flan au Caramel	4.00 €
F. Buffet de Desserts : choisir 3 desserts dans la liste ci-dessous) Supplément si plus de 4 desserts 1.5 € par personne	9.00 €

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 varier, 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 8 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

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