

## 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**

<b>ZAKOUSKI – CROQUES EN BOUCHE</b> en supplément		Pour 4 pièces : 8.00 €/p
<b>Si 4 Zakouski le choix des sera le même pour tous dans la commande (sinon supplément)</b>		Pour 6 pièces : 12.00 €/p
<b>A.</b> Crème brûlée jambon 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 aux pommes		
<b>F.</b> 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
- 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) Fetuccini (petites tagliatelles), à la Mode Thai aux Scampi et émincé de Bœuf
- 7) Lotte au Coulis de Homard, Spaghetti de Légumes Riz à l'échalote (+3,00 /pers.)
- 8) Gigue de Chevreuil aux Grains de Moutarde, Poires Aïelles Purée de Carottes et de Céleri (en saison) (+3,00 /pers.)
- 9) Mignon de Veau « Façon Grand-mère » Sauce Crème – Pommes Rissolées (+3,00 €)

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

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

**1. Mousse au Chocolat, 2. Flan au Caramel, 3. Bavaois 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 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