

# Vous vous proposons pour vos buffets froids

## ENTREES FROIDES

	<b>par pers.</b>
Assortiment charcuterie (6 variétés)	4,05 €
Mousseline de volaille à la Périgourdine	4,45 €
Melon chiffonnade jambon sec Maison	3,55 €
Pressé de caille au foie gras	9,05 €
Opéra de foie gras	12,25 €
Foie gras de canard Maison ; 70g/ pers.	8,55 €
Foie gras de canard aux figues ; 70g/ pers.	8,70 €
Avocat surprise au crabe	3,45 €
Pamplemousse au cocktail de crevettes	3,45 €
Fond d'artichaut Norvégien	4,70 €
Paté croûte au ris de veau 125g	2,55 €

## POISSONS FROIDS

Bavarois de saumon à la crème de poivron	6,65 €
Terrine de raie aux petits légumes	5,30 €
Carpaccio saumon mariné à l'aneth 140g	7,50 €
Terrine de la mer à la langouste	5,30 €
Saumon Parisienne, tomates, oeufs mimosa	4,70 €
Marbré Norvégien sauce verte	4,70 €
Entremet de rouget à la provençale	6,85 €
Saumon fumé Maison 140g/ pers.	7,50 €

1/2 Langouste à la Parisienne Selon arrivage

Demandez notre carte des Menus

## VIANDES FROIDES

<b>Assortiment de viandes froides sur présentation</b>	<b>150g/ pers. 5,45€</b>
<b>A choisir sur 2 - 3 sortes etc en fonction du nombre</b>	
Rôti de porc, cuisse poulet, Petit salé	
Jambon persillé et lapin bordelais	
Rôti porc, Rosbif, Suprême de volaille	
Gigot, Rosbif, Aiguillettes de canard	
Noix de veau rôtie	
Jambon à l'os reconstitué <i>mini 15p.</i>	5,50€
Jambon de Virginie aux ananas <i>mini 15p.</i>	5,50€
Suprême de volaille en chaud froid	3,85€

## GARNITURES

<b>Assortiment de salades composées</b>	<b>220g/ pers. 2,65€</b>
Taboulé, agrumes, celeri, grecque, indienne	
Hollandaise, marine, mexicaine, nicoise	
Norvégienne, piémontaise, alsacienne	
italienne, midi, coleslaw, landaise etc..	

**Sur demande**

**Votre buffet clef en main**

*Location de mobilier, nappes, vaisselle*

*Mise en place par notre Brigade de*

*Maîtres d'Hôtel*

Minimum de 8 personnes, en dessous nous consulter

## FROMAGES

Roue de Brie de Meaux fermier	<b>pièce 58,25€</b>
Plateau de fromages affinés	<b>par pers. 3,10€</b>

## NOS DESSERTS

	<b>par pers.</b>
Délice (Vanille, chocolat, caramel)	4,50€
Fraisier ou Framboisier	4,50€
Singapour (mousse chocolat / mangue)	4,50€
Provençal (macaron, vanille, framboise)	4,50€
Opéra	4,50€
Marbella (mousse coco et orange )	4,50€
Tarte aux fruits de saison	2,75€
P. montée croque en bouche, nougatine	4,50€
Pièce montée spéciale	4,85€
Omelette Norvégienne	4,50€
Vacherin	4,50€
Petits fours secs	<b>au Kg 35,90€</b>
Petits fours frais assortis	<b>pièce 1,05€</b>
Pâtisseries lunchs	<b>pièce 1,55€</b>
Macarons	<b>pièce 1,05€</b>
Pyramide de macarons environ 200 pièces	220,00€

Tarif T.T.C. Janvier 2012 (T.V.A. 5,50%)

Tarif hors livraison