

Buffet Découverte 55€

Apéritif :

Punch, jus de fruits, soda, whisky, vin blanc

Mises en bouche :

Samoussa, bonbon piment, bouchons

Crevette panée au coco

Mini Burger saumon et avocat

Entrées :

Salade Grec (Tomates, feta, poivron, aubergine grillée)

Salade Périgourdine (Gésiers, foie de volaille, foie gras, croutons, salade, haricots verts, crudités)

Brochette de poulet tandoori

Plats (2 au choix) :

Perroquet snacké à l'aïoli ou crème crustacés

Poisson gingembre et julienne de légume

Canard à la vanille

Ballotines de poulet crème de champignons

Accompagnements :

Riz, Grain

Gratin dauphinois ou gratin de papaye (au choix)

Rougail Tomate ou Citron

Forfait boisson :

Eau plate et pétillante, vin rouge/blanc/rosé (1 bouteille pour 4 personnes), café

Buffet Gourmand 65€

Apéritif :

Punch, jus de fruits, soda, whisky, vin blanc

Mises en bouche :

Samoussa, bonbon piment, bouchons

Pain nordique au saumon fumé et légumes croquants

Brochette de poulet tandoori

Verrine de compoté de tomates et crevettes

Entrées :

Salade Périgourdine (Gésiers, foie de volaille, foie gras, croutons, salade, haricots verts)

Salade de camarons façon pina colada

Gratin de patates douces au poulet fumé

Plats (2 au choix) :

Pavé de saumon crème crustacés

Poisson gingembre

Filet de perroquet sauce vierge

Filet de babonne en croustade de pain d'épices, sauce miel gingembre

Canard à la vanille

Magret de canard sauce cèpes et foie gras

Agneau rôti au romarin

Accompagnements :

Riz, Grain

Gratin dauphinois ou gratin de chou chou (au choix)

Rougail Tomate ou Citron

Forfait boisson :

Eau plate et pétillante, vin rouge/blanc/rosé (1 bouteille pour 4 personnes), café

Buffet Gastronomique 90€

Apéritif :

Punch, jus de fruits, soda, whisky, vin blanc

Mises en bouche :

Verrine de palmiste coulis fruits de la passion

Pain nordique au saumon fumé et légumes croquants

Foie gras maison sur toast de pain d'épice

Entrées :

Brochette de gambas à la citronnelle et curry vert

Brochette de canard sauce miel gingembre

Risotto de Saint Jacques copeaux de parmesans

Plats (2 au choix) :

Blanquette de lotte et crevettes aux pistils de safran

Légine pochée à la citronnelle

Gigot d'agneau et son jus corsé au thym

Magret de canard rôti au miel

Filet de boeuf sauce marchand de vin

Accompagnements :

Riz, Grain

Gratin dauphinois ou gratin de patates douces (au choix)

Légumes grillés à la provençale

Rougail Tomate ou Citron

Dessert :

Assortiment de mignardises : 3 pièces / personne au choix :

Eclair, choux à la crème, macaron, opéra, mille-feuille, brownie

Forfait boisson :

Eau plate et pétillante, vin rouge/blanc/rosé (1 bouteille pour 4 personnes), café

Nous pouvons également vous proposer :

Menu Enfant : 20€

Apéritif : Jus de fruits, soda, pièces créoles

Plat : Filet de poulet rôti ou Poissons du jour

Dessert : Coupe de glace et macaron ou Moelleux au chocolat

Menu Prestataires : 18€

Plat + Dessert du jour

Dessert :

Assortiment de mignardises : 2.50€/pièce

Eclair, choux à la crème, macaron, opéra, mille-feuille, brownie

Notre sélection de Champagne :

Thierry Lombard Cuvée Magenta : 33€

Henri Gourtorbe Cuvée Brut Tradition : 38€

Jacquart Brut tradition : 35€

Methode Cap Classique Aurélia Brut ou Rosé : 23€

Vin (Bouteille supplémentaires) :

Rouge (Merlot – Domaine de la Bastide) : 12€

Rosé (Grenache – Domaine de la Bastide) : 12€

Blanc (Domaine de Gournier) : 12€

Un large choix de vin peut vous être proposé sur demande.