

Les Buffets du 25,26 et 27 Mai à Midi

Nos Buffets du Vendredi, Samedi et Dimanche midi comprennent :

Vendredi Midi

Salade de Pâtes au Saumon

Et

Assortiment de Crudités

Carottes Râpées, Betterave, Concombre

Et

Florilège de Charcuteries

Saucisson sec et Ail, Chorizo, Rillettes Maison, Cornichons, Beurre



Emincé de Poulet à la Provençale

Pomme de Terre Sarladaises



Tarte aux Fruits



Café

Samedi Midi

Salade Piémontaise Maison

Et

Œuf Mimosa

Et

Florilège de Charcuteries

Saucisson sec et Ail, Chorizo, Rillettes Maison, Cornichons, Beurre



Noix de Jambon au Miel

Rösti de Pomme de Terre, Haricots Verts



Jalousie Feuilleté Framboise Ou Abricot



Café

Dimanche Midi – Environ 150 personnes

Salade aux Fromages

Salade, Endives, Bleu, Cantal, Bacon, Noix, Croûtons, Pomme

Et

Salade de Lentilles au Vinaigre Balsamique Échalotes

Et

Florilège de Charcuteries

Saucisson sec et Ail, Chorizo, Rillettes Maison, Cornichons, Beurre



Noix de Joue de Porc pour 100 personnes ou Andouillette de Troyes pour 50 personnes

Pomme Dauphine Traiteur, Légumes



Eclair Chocolat ou Café



Café

Diner Buffet Terroir du vendredi 25 Mai

Buffet Terroir

Buffet des Entrées

Grillon Charentais, Cornichons

Pâté en Croute d'Oie au Cognac et Pistache

Terrine de Farçi Charentais



Filet Mignon de Porc à la Crème de Cognac

Pomme de Terre Sarladaise, Poêlée de Légumes



Buffet de Fromages

Exemple : Brie, Chèvre, Coulommiers, Cantal



Tarte Poire Amande, Chocolat



Café

Dîner du Samedi 26 Mai

Prestation de Service – Environ 250 personnes

Repas Servi à table

Panier aux Noix de Saint-Jacques et Asperges vertes Sauce Cognac



Rôti de Filet de Dinde Sauce Champagne

Gratin de Pomme de Terre, Flan de Courgette, Brochette de Tomate cerise



Salade et Fromages

Chèvre Frais et Saint-Nectaire



Fraisier

Grand Gâteau de Présentation avec plaque « 30 Ans »



Café