

*Buffet froid 1 16€/pers*

RÂPÉ DE CHOUX & CAROTTES EN AIGRE DOUX

\*\*

TABOULÉ DE GRAINES & FINES HERBES

\*\*

RATATOUILLE RAFRAICHIE

\*\*

SALADE DE TOMATES AU VINAIGRE BALSAMIQUE & MOZZARELLA  
D'ALLONZIER

\*\*

TERRINE MAISON DE VEAU & PORC AU CITRON CONFIT  
OU

TERRINE DE POISSON AU CURCUMA

\*\*\*\*\*

ROTI DE PORC & POULET FROID, MAYONNAISE MIEL & MOUTARDE

\*\*

FARFALLES À L'ANDALOUSE

\*\*\*\*\*

1 FROMAGE DU COIN TRANCHÉ

\*\*\*\*\*

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

AUBERGE  
DU PELLOUX

## *Buffet froids 2 20€/pers*

TARTARE DE TOMATES ANCIENNES & BURATTA, BASILIC & FRUITS SECS

\*\*

COLESLAW DE LÉGUMES DE SAISON & ÉMIETTÉ DE CRABE

\*\*

PIPERRADE DE LÉGUMES D'ÉTÉ & CHÈVRE FRAIS

\*\*

SALADE DE PERLES, JAMBON BLANC & ÉCLATS DE NOISETTE

\*\*

SALADE DE LENTILLES AUX CHAMPIGNONS NOIRS

\*\*

TERRINE DE CANARD MARBRÉ AU FOIE GRAS

\*\*

MI-CUIT DE SAUMON SAUCE À L'ANETH

\*\*\*\*\*

ROASTBEEF & POULET ROTI FROID

\*\*

SALADE DE POMMES DE TERRE GRENAILLES

\*\*\*\*\*

1 FROMAGE DU COIN TRANCHÉ

\*\*\*\*\*

TARTE FEUILLETÉE AUX FRUITS DE SAISON

\*\*

TIRAMISU EN VERRINE

AUBERGERIE  
DU PELLOUX

## *Buffet froids 3 26€/pers*

RÂPÉ DE LÉGUMES DE SAISON AUX AGRUMES

\*\*

TARTARE DE LÉGUMES AU CHÈVRE FRAIS

\*\*

TOMATES ANCIENNES, MOZZARELLA D'ALLONZIER, BASILIC ET PIGNON DE  
PIN

\*\*

POMMES DE TERRE GRENAILLE ET MIETTES DE CRABE, GRAINES DE  
MOUTARDE ET FINES HERBES

\*\*

TERRINE DE SAUMON ET CABILLAUD, MOUSSE ANETH

\*\*

SAUMON GRAVLAX ET SALADE D'AGRUMES

\*\*

NOIX DE JAMBON FUMÉ MAISON

\*\*

TERRINE MAISON AU MAGRET FUMÉ ET CŒUR DE FOIE GRAS, CONFIT DE  
FIGUE ET OIGNON

\*\*

ENCORNET FARCI ET TOMATES CONFITES

\*\*\*\*\*

MÉDAILLON DE POULET FARCI À L'ESTRAGON

\*\*

RÔTI DE BŒUF ET D'AGNEAU DU COIN AVEC LEURS SAUCES

\*\*

PURÉE AUBERGINE, COURGETTE ET PÉTALE DE TOMATES CONFITES, PAVÉ  
DE THON MI-CUIT

\*\*\*\*\*

PLANCHE DE FROMAGE (6 FROMAGES) DU COIN ET SES CONDIMENTS

\*\*\*\*\*

BUFFET COMPOSÉ D'ENTREMETS TOUT CHOCOLAT, UN FRAMBOISIER, DES  
MIGNARDISES, UNE TARTE AUX FRAISES

Choix de 2 plats à effectuer qui concerne : encornet ,médaillon de poulet ,les rotis et la purée d'aubergine.

# *Buffet chaud et froid 4 38€/pers*

TARTARE DE LÉGUMES DU SOLEIL

\*\*

SALADE DE TOMATE MOZZARELLA D'ALLONZIER

\*\*

SALADE DE SARAZIN GRILLÉ, MOUTARDE ET TOMME DE SAVOIE

\*\*

LENTILLES À L'AIGRE DOUX ET CREVETTE, CHOU SAVOYARD

\*\*

COURGETTES CONFITES À L'HUILE, PARMESAN, BASILIC, PIGNON DE PAIN ET CAVIAR  
D'AUBERGINE

\*\*

TERRINE DE VEAU ET PORC AUX AGRUMES, CONFIT D'OIGNON ET PETITE CHARCUTERIE

\*\*

MOUSSE DE SAUMON ET CABILLAUD AUX FINES HERBES

\*\*

TARTELETTE DE LÉGUMES RÔTIS

\*\*\*\*\*

2 PLATS CHAUDS À SÉLECTIONNER SUPPLÉMENT DE 6,5€ PAR PLAT SUPPLÉMENTAIRE

PALERON DE BŒUF CHAROLAIS CONFIT AU VIN ET POMMES DE TERRE GRENAILLE

\*\*

SAUTÉ DE VEAU AUX HERBES ET CRÈME DOUBLE, PIPERADE DE LÉGUMES ET MÉLANGE DE  
RIZ ET QUINOA

\*\*

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AU THYM, POMMES DE TERRE RÔTIES ET CAROTTE AU JUS

\*\*

JAMBON DE PORCELET À LA MOUTARDE, GRATIN ET RATATOUILLE

\*\*

BALLOTINE DE POULET FERMIER FARCIE AUX HERBES, CRÈME DE TOMATE, RISOTTO DE  
PETIT-ÉPEAUTRE ET COURGETTE SAUTÉ EN PERSILLADE

\*\*

POITRINE DE VEAU FARCIE AUX FRUITS SECS, TABOULÉ DE BOULGOUR AUX LÉGUMES  
DU SOLEIL

\*\*

ÉMINCÉ DE MIGNON DE PORC À L'ANETH ET BAIES ROSES, JUS MOUTARDE VIOLETTE,  
GRENAILLE ET TOMATES CONFITES

\*\*

PAUPIETTE DE LIEU NOIR AUX FINES HERBES, RIZ MÉLANGÉ ET CRÈME DE BASILIC

\*\*

PAVÉ DE SAUMON À L'ANETH, PIPERADE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE FONDANTES

\*\*

COUSCOUS DE CABILLAUD ET CREVETTES

\*\*\*\*\*

5 MORCEAUX DE FROMAGE CHÈVRE ET VACHE

\*\*\*\*\*

BUFFET COMPOSÉ D'UNE PIÈCE MONTÉE À 1 CHOU PAR PERSONNE, DES ENTREMETS 3  
CHOCOLATS, DES ENTREMETS AUX FRUITS ROUGES