

Buffet froid 1 12€/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 18€/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

AUBERGINE
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

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