

TARIF 2026

Buffet Dentelle à 76.50 €

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

Le Buffet Principal

Les viandes :

Ballotin de Volaille aux herbes sèches

Jambon à l'Os et Fruits des Illes

Faux Filet de Boeuf Rôti aux épices Douces

Palette du Terroir : 4 sortes de charcuteries

Les salades :

Salade pousse du moment

Salade à la Niçoise

(Riz, olive, thon, poivrons et tomate fraîche)

Salade de perles aux petits légumes

(Perle, carotte, courgette)

Salade de Tomates Billes Mozzarella

L'occidentale Taboulé

(Avec tomates et poivrons confis à l'huile d'olive)

Salade Altitude

(Pomme de terre, lardons grillés, dés de fromage,

Sauce fromagère et ciboulette)

Salade Colzslaw

(Choux blanc, carottes, sauce pita)

Salade de Concombre, crème à la Ciboulette

Penne au pesto

(Pâtes penne, Sauce Pesto, olives noires, tomates)

Déclinaison de condiments et Sauces

Marinade de légumes Italien, sauces diverses

Cornichons, tomates cerises, radis

Le Plateau Fromager du Terroir

Boule de pain, Pain coupé, et Beurre

Cascade de Fruits Frais (+2.00 €/pers.)

La Cascade des Gâteaux au choix

Buffet de Soie à 85.50 €

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

Le Buffet d'Entrée poisson

Tentation de Saumon frais et Fumé en duo

Tzatziki de petits légumes et Perles de Saumon

Pavé de Saumon Poché au Basilic

Petit Batzau de Gambas Tropicale

Salade Nordique gourmande émietté de la Mer

Sauce cocktail de Crustacés

Perles marines

Salicorne

En Animation avec le Chef

Petits pains Chauds Grillés Minutes

+ Le Buffet Dentelle Principal

Le Plateau Fromager du Terroir

Boule de pain, Pain coupé, et Beurre

Cascade de Fruits (+2.00 €/pers.)

La Cascade des Gâteaux au choix

Buffet Cachemire à 88.50 €

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

Le Buffet d'Entrées 2 choix !

Entrée Poisson :

Allumette des Caraïbes Pressé de Saint Jacques et
Saumon, Gambas, mangue et coulis Passion

Petit Batzau de Gambas Tropicale

Salade Nordique gourmande émietté de la Mer

Sauce cocktail de Crustacés

Perles marines

Salicorne

En Animation avec le Chef

Petits pains Chauds Grillés Minutes

Entrée Foie Gras :

Mini Poêlon de Crème Brûlée de Foie Gras

Macaron maison foie gras et fleur de sel

Confiture d'abricot et physalis

Fruits rouges frais de saison

En Animation avec le Chef

Petits pains d'épices Grillés Minutes

+ Le Buffet Dentelle Principal

Le Plateau Fromager du Terroir

Boule de pain, Pain coupé, et Beurre

Cascade de Fruits (+2.00 €/pers.)

La Cascade des Gâteaux au choix