

# BUFFET DINATOIRE

## à 78 Euros tout compris

COCKTAIL APERITIF : (Servi de 18h30 à 20h30)

Punch Maison, kir au Crémant de Bourgogne, Jus de fruits, Coca

Assortiment de Mises en Bouche Chaudes :

Feuilletés chauds ( 3p./pers.) :

Saucisse cocktail, Olives, anchois, fromage, pizzas, quiches

Pruneaux au Lard

Acras de Morue

Bouchées d'Escargots Persillés

Assortiment de Canapés (3p./pers.)

Mousse de foie gras, fruits de mer, crevettes, saumon fumé, œufs de lumps rouges et noirs, jambon de montagne, niçois, cœur de palmier...

Les Verrines

Gaspacho Andalou à la Menthe Fraîche

Carpaccio de Bœuf aux Copeaux de Parmesan

Mini Tartare de Saumon Frais à l'Aneth

Crème Légère d'Asperge

Pièces décorées :

Saumon Frais en Bellevue

(Saumon Entièrement reconstitué sur un Plat Décoré)

Cœur de mini Pâté Croûte

Pain Garni

*Pour vos invités supplémentaires au cocktail : participation de 23 €/personne*

Repas servi vers 20h30 – 21h (à choisir à la commande)

BUFFET D'ENTREES

Tomates Mozzarella, Huile d'Olive et Basilic

Aubergines Confites au Pistou

Taboulé à la Brunoise de Légumes et à la Menthe Fraîche

Terrine de Campagne aux Pistaches

Œufs Mimosa

Cascade de Charcuteries Lyonnaises  
Buisson de Crevettes  
Marbré aux Trois Légumes, sauce Cocktail  
Tartelette de Macédoine aux Fines Herbes  
Salade de Pomme de Terre et Hareng de la Baltique  
Saumon Frais en Bellevue  
Salade de Pâtes à l'Italienne

### PLAT CHAUD

Jambon à l'Os Cuit au Foin, Sauce Madère,  
Gratin Forezien, Mini Tomate Fourrée d'un Sauté de Légumes Provençaux  
Ou  
Noix de Veau à la Crème d'Estragon,  
Gratin Dauphinois et Légumes retour du Marché  
Ou  
Selle d'Agneau farcie aux Senteurs de Provence,  
Gratin dauphinois et Légumes retour du Marché

### RONDES DES FROMAGES

Fromages Blancs de nos Campagnes à la Crème Fraîche  
Ou  
Demi Saint Marcellin Sur Lit de Salade

### DESSERTS

Pièce Montée des Mariés  
ou  
Gâteaux à Etages Selon votre Choix Servis sur un Buffet  
Café

*Pour vos invités supplémentaires au buffet des desserts :*  
Participation de 14 € par personne

### BOISSONS :

**Vins une bouteille pour 4 pers. et champagne une bouteille pour 6 pers.**

Côtes du Rhône «Les Essaims » Guyot  
Mâcon Cruzille blanc  
Champagne servi en fontaine lumineuse