

Buffet froid no 21

Dés 4 pers Fr 22.- par pers

Nos offres buffets froids : à l'emporter ou à livrer sur place selon le nombre de convives

Pâté en croûte au porto
Rosbif à l'Anglaise
Longe de porc rôtie
Jambon à l'os fumé
Filet de dinde provençale
Charcuterie variée 3 sortes
Langue de bœuf cuite au fendant
Oeufs farcis et tomates à la Russe

* * * *

Choix de salades :
pommes de terre, céleris aux raisins
carottes râpée

* * * *

Ingrédients :

cornichons, oignons, épis de maïs, gelée, persil, ananas

Buffet froid no 22
dès 4 pers Fr 25.- par pers

Mousseline de lotte aux légumes

* * * *

Pâté en croûte maison
Rosbif à l'anglaise
Longe de porc rôtie
Poulet rôti en gelée
Jambon à l'os fumé
Filet de dinde provençale
Sauce tartare et raifort
Oeufs mimosa et tomates à la russe

* * * *

Choix de salades :
pommes de terre, céleris aux raisins
carottes râpée, maïs

* * * *

Ingrédients :
cornichons, oignons, épis de maïs, gelée, persil, ananas

Buffet froid no 23
dès 10 pers Fr 28.- par pers

Saumon sauvage en belle vue
Gambas à la citronnelle
Charivari de fruits de mer
Cocktail de crevettes océanique

* * * *

Terrine au foie de volaille et morilles
Pâté au porto et pistache
Rosbif à l'Anglaise
Longe de veau glacé aux reinettes
Jambon cru du pays

* * * *

Sauce tartare et raifort
Œufs mimosa et tomates à la Russe

* * * *

Choix de salades :

Pommes de terre, céleris aux raisins,
Carottes râpée, maïs, betteraves rouges

* * * *

Ingrédients :

Cornichons, oignons, épis de maïs, gelée, persil, a

Buffet froid no 24
dès 6 personnes
Fr 31.- par pers.

Saumon fumé de Norvège < maison > Câpres, oignons, citron
Gambas provençales
L'effilocheur de calamars farcis
Mosaïque du pêcheur au citron vert

* * * *

Terrine de campagne au poivre vert
Rosbif en croûte de sel et sa crème de ciboulette
Longe de veau au confit d'orange amer
Jambon à l'os de Borne fumé
Jambon cru aux herbes de nos montagnes

* * * *

Œufs mimosa et tomate à la Russe

* * * *

Choix de salades :

Pommes de terre, céleris aux raisins,
Carottes râpée, maïs, betteraves rouges

* * * *

Ingrédients :

Cornichons, oignons, épis de maïs, gelée, persil, ananas

Buffet froid no 25
dès 8 personnes
fr 35- par pers

Truite du lac nuptiale
escabèche de filets d'anchois
Délice de St Jacques < fine de Bretagne >

* * * *

Pâté du chef en croûte
Galantine de volaille aux pistaches
Jambon à l'os froid
Pièce de bœuf en gelée
Longe de veau froide aux graines de moutarde douce
L'éventail de melon et son jambon cru *
Le bouquet de crevettes en robe de circonstance sauce aioli

* * * *

Garnitures : Œufs mimosa et tomate à la Russe

Salades : Waldorf : céleri et petits fruits

Carottes tunisiennes

Tomate – maïs – chinoise

* * * *

Ingrédients : Cornichons, oignons, épis de maïs, gelée, persil,
ananas

*en saison

Buffet froid no 26 fr 42.- par pers dès 25 personnes

(L'Arlequin)

La Duchesse de saumon sauvage en gelée
Hérisson de crevettes et poulpes, en tenue de soirée
Le médaillon de homard et sa crème de safran
Le composé de fruits de mer aux petits légumes
Le filet de truite légèrement fumé au croquant d'oignon
La salade gourmande du maraîcher
Le plateau de crustacés de mer

* * * *

La terrine aux pointes de morilles
Le trio de légumes au cresson en terrine
Le rosbif à l'Anglaise
Le suprême de canard fumé à l'orange
La mignonnette d'agneau sauce Chili
La paupiette de volaille exotique
Le filet de porc aux reinettes

Garnitures : Œufs mimosa - Tomates garnies

Salades : Carottes -céleri - verte - maïs - haricots verts -
Riz exotique – chinoise

Ingrédients : Cornichons - oignons - gelée - épis de maïs - ananas

Buffet froid no 27
dès 35 pers fr 47.- par pers

(*Monaparte*)

Le coin du pêcheur

Saumon sauvage en Bellevue
Le carpaccio de poisson cru mariné au basilic et parmesan
Hérisson de gambas < Monaparte >
Les paupiettes de saumon fumé et sa mousse de poivrons
La potée du pêcheur
Le coquillage géant
(Demi moule farcie et cocktail de crevettes)

Le coin du boucher

Jambon de parme et ses perles de melon
Pâté forestier
Carpaccio de viande à l'huile vierge
Poularde farcie et ses suprêmes
Pièce de bœuf en gelée
Couronne de veau aux oranges glacées
Jambon à l'os de la Borne caramélisé
Le vittello tonato

Le coin du primeur

Garnitures : Œufs mimosa – tomates garnies
Salades : Carottes – céleri – verte – maïs – haricots verts – riz exotique –
chinoise – tomate mozzarella
Ingrédients : Cornichons – oignons – gelée – épis de maïs - ananas

Buffet froid no 28 dès 40 pers fr 43.- par pers
--

(L'Européen)

Le saumon sauvage en tenue de soirée
La barigonde d'artichauts aux gambas à la citronnelle
Le marbré de foie de volaille et pommes à la Toscane
le pâté de canard au vieux Porto
Les griottes de volaille sauce Thai
Le carpaccio de bœuf et huile de parmesan
La longe de porc rôtie aux graines de moutarde
La marquise de jambon cru du pays
Le coquillage géant de crevettes
Le sérac marié aux fines ciboulettes
Sauce aioli
Sauce tartare et raifort
Œufs mimosa et tomate à la Russe

* * * *

Le buffet de salades fraîches de saison

Les salades mixtes, pommes de terre, céleri aux raisins
Carottes râpées, maïs, betteraves rouges,
Les cheveux d'anges aux pousses de soja
La petite niçoise
La sauce française, Italienne

* * * *

Ingrédients :

Cornichons, oignons, épis de maïs, gelée, persil, ananas

Buffet froid no 29
dès 40 pers Fr 46.- par pers

(Le Nuptiale)

Le saumon fumé de Norvège < maison > câpres, oignons, citron
La mosaïque de poisson aux perles de légumes
La conquête de la marée
Le tartare de truite fumée sur toast
Le papillon de dodine de lapereaux aux pruneaux
La terrine campagnarde aux graines poivres
La pièce de bœuf glacée au pinot noir
Le grenadin de veau aux reinettes
La salade < follette > des poissons fumés de la méditerranée
Les cornes de jambon au petits Paris
Les brochettes de jambon cru du pays exotique
Hérisson de mozzarella et tomates au pistou
Œufs mimosa et tomate à la Russe

* * * *

Le buffet de salades

La petite Niçoise – pommes de terre – choux rouges – mexicaine
Maïs – betteraves – carottes – vertes
Les sauces française et Italienne

* * * *

Ingrédients :

Cornichons – oignons – épis de maïs – gelée - ananas