

**Buffet froid No 1**

22,00 / pers.

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

* * * *

Buffet de salades de saison

* * * *

Ingrédients :

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

Dès 4 pers.

Buffet froid No 3

28,00 / 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 Valais

* * * *

Sauce tartare et raifort

Œufs mimosa et tomates à la Russe

* * * *

Buffet de salades de saison

* * * *

Ingrédients :

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

Dès 8 pers.

Buffet froid No 2

25,00 / 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

* * * *

Buffet de salades de saison

* * * *

Ingrédients :

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

Dès 4 pers.

Buffet froid No 4

31,00 / 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

* * * *

Buffet de salades de saison

* * * *

Ingrédients :

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

Dès 8 pers.



Buffet froid No 5

35,00 / pers.

Truite du lac nuptiale
escabèche de filets d'anchois
Délice de St Jacques

* * * * *

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 aïoli

* * * * *

Garnitures : Œufs mimosa et tomate à la Russe

buffet de 8 sortes salades

* * * * *

Ingrédients : Cornichons, oignons, épis de maïs, gelée, persil, ananas
*en saison

Dès 10 pers.

Buffet froid No 7 (Monaparte)

47,00 / pers.

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

Dès 30 pers.

Buffet froid No 6 Arlequin

42,00 / pers.

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

Buffet de 8 sortes de salades

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

Dès 10 pers.

Buffet froid No 8 (L'Européen)

43,00 / pers.

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 aïoli
Sauce tartare et raifort
Œufs mimosa et tomate à la Russe

* * * * *

Le buffet de 8 sortes salades 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

Dès 40 pers.



Buffet froid No 9 (Le Nuptiale)

46,00 / pers.

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

Dès 40 pers.