



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 calmars 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
 Hérison 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
 Hérison 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.