

**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 &lt; maison &gt; 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  
 Hérissin 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  
 Hérissin 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.