

BUFFETS & REPAS 2018

BUFFET ASSIS / FROID OU CHAUD

Buffet d'Entrées / 6 choix à effectuer

Fleur de courgette ratatolla
 Les tourtes à la Provençale
 Taboulé de fregola
 Tomates cœur de bœuf et mozzarella Burratina, basilic, olives noires
 Palette Méditerranéenne (jambon, lonzo, coppa)
 Farcis à la Provençale chauds en chaffing-dish ☼

☼ = entrées chaudes

Aubergine confite au banon ☼
 Salade César
 Salade crevettes, avocats, pomelos
 Focaccia saumon fumé et wakamé
 Gâteau de saumon, mousseline de Combava
 Marbré de thon aux légumes
 Petits filets de rougets marinés en escabèche

• • •

Plat principal froid servi au buffet 2 choix à effectuer

Ballotine de volaille à la tartufata
 Train de côtes de veau rôti à l'huile de basilic
 Ballotine de saumon frais farci, cœur de saint-jacques et basilic
 • • •
 Salade pennes regate au basilic et cantal
 Caponata

OU Plat chaud servi au buffet 2 choix à effectuer

Gardiane de taureau au vin de Bandol
 Blanquette de veau aux girolles
 Pavé de cabillaud sauce vierge aux pignons torréfiés
 Saint-Jacques à la fondue de poireaux
 • • •
 Risotto de fregola à la crème de parmesan
 Tagliatelles de légumes de saison

• • •

Nos 2 petits pains aux céréales, olives, nature et raisins

• • •

Le Fromage (En option)

Plateau de fromages affinés par Maître Grosso simplement posé sur table
 Chèvre frais aux arômes, Bleu de Queyras, Coulommiers Fermier sur Paille et Tome de Chartreuse

• • •

Le Dessert au Buffet

Fours Sucrés : Croc citron, Mangue passion, Cappuccino, Paris Brest, Coco framboise, 100% choc
 Rocher : praliné-chocolat
 Macadachoc : chocolat-caramel
 Arlequins de petits verres sucrés : Namelaka framboise, Paris Brest, Riz au lait, Carambar
 Déshabillé de fruits frais piqués



FORMULE TRAVAIL = PLAT + DESSERT

DEJEUNER SEMINAIRE = ENTREE + PLAT + DESSERT

Entrée / *Choix unique*

Brandade de rougets, piquillo farci aux fines herbes

Tartare de crabe, caviar d'aubergine

Fondant de canard confiture d'oignon et craquant sablé gastrique d'orange 🍷

Tomates cœur de bœuf et mozzarella burratina, basilic, olives noires

Chartreuse d'agneau, cœur fondant à la brousse, julienne de légumes truffés 🍷

Soufflé d'écrevisses, légumes confits sauce Nantua, radis green meet et wakamé (selon saison)

Cabillaud comme une brandade aux pépites d'olives noires, artichaut Lotus

🍷 = entrées chaudes

• • •

Plat Chaud / *Choix unique*

Filet de volaille sauce suprême tartufata, tatin de légumes confits

Mignon de porc caramélisé, chutney d'oignons rouges et galette de pomme de terre

Rôti fondant de veau, jus court et risotto fregola

Tajine de veau Méditerranéen, gratin Dauphinois

Quasi de veau, jus court, gratin de pommes de terre à la tapenade verte

Estouffade de bœuf au vin rouge de Provence et au chocolat noir, tagliatelles fraîches

Gigot d'agneau à la Sarriette, caponata d'aubergines confites

Cuisse de canard braisée, crumble de noisettes, écrasé d'Amandine aux pépites d'olives noires, petites poires rôties

Pavé de saumon frais, sauce safranée, risotto aux fruits de mer

Filet de loup, beurre d'agrumes soufflé d'asperges vertes et croquant aux amandes

Dos de cabillaud rôti, sauce vierge et pont neuf de polenta à la crème d'artichaut

• • •

Nos petits pains

• • •

Le Fromage (En option)

Plateau de fromages affinés par Maître Grosso simplement posé sur table

Chèvre frais aux arômes, Bleu de Queyras, Coulommiers Fermier sur Paille et Tome de Chartreuse

• • •

🍰 Le Dessert à l'assiette / *Choix unique*

Exotic ananas-coco et son coulis

Dôme vanille-marron parfumé au whisky, éclats de marrons glacés

Tiramisu, sauce chocolat

Opéra fruits rouges et son coulis

Duo-chocolats, coulis fruits rouges

Royal praliné et sa crème anglaise

Opéra et sa crème Anglaise

