

# BUFFET N°1



## ENTRÉES

Persillé de rascasse aux herbes fraîches  
Verrines de péquillo et crudités  
Sablé câpre, rilette d'oie et pickles d'oignon rouge

\*\*\*

## PLATS PRINCIPALES

Ballotines de dinde parfumée à l'écorce de citron et de gingembre  
Cuit au torchon

- Semoule de blé à l'abricot et aux amandes
- Cocktail de brocoli et choux chinois

\*\*\*

## FROMAGES

Croquant de sésame, fromage de la coutussière à l'échalotte

\*\*\*

## DESSERT

Crumble aux fruits de saison

**Prix par personne 16.90€ TTC (TVA 10%)**

# BUFFET N°2

## ENTRÉES

Mozzarella à l'infusion basilic  
Verrine cœurs de palmier aux pamplemousses roses, tomates cerises et Crevette bouquet  
Roulade de coppa et gruyère parfumé à la pomme verte

\*\*\*

## PLATS PRINCIPALES ET SALADE COMPOSÉE

Aiguillette de bœuf à la mignonnette de poivre  
Brochette de blanc de poulet à la tomate confite parfumée à la fleur de thym  
- Riz basmati aux légumes verts

\*\*\*

## FROMAGES

Trois fromages fermiers du Loir-et-Cher

\*\*\*

## DESSERT

Entremets maison

Prix par personne 24.65€ TTC (TVA 10%)

## BUFFET N°3



### ENTRÉES

Foie gras de canard extra IGP servi rosé  
Terrine de gambas et fenouil parfumé aux filaments de safran  
Verrine de légumes verts au parmesan et jambon fumé

\*\*\*

### PLATS PRINCIPAUX ET ACCOMPAGNEMENTS

Filet de canard de barbarie poêlé aux baies roses  
Quasi de veau aux épices douces  
- Salade de penne aux poivrons et tomates confites

\*\*\*

### FROMAGES

Plateau de fromages fermiers du Loir-et-Cher

\*\*\*

### DESSERT

Assortiment de 4 pièces de mignardises sucrées

**Prix par personne 32.40€ TTC (TVA 10%)**