

BUFFET N°1 – Froid – Sans service



Le menu est donné à titre d'exemple, pouvant varier en fonction des saisons et des approvisionnements.

ENTRÉES

Verrines de péquillo et julienne de légumes à l'huile de basilic
Roulade de Coppa, gruyère et pickles d'oignon rouge
Persillé de crevette poêlée, cœurs de palmiers et citron vert

PLATS PRINCIPAUX

Rôti de porc à la mignonette de poivre
Pavé de dinde aux épices douces
Semoule de blé aux courgettes et aux amandes effilées

FROMAGES

Crackers aux noix, fromages de la Coutussière à l'échalotte
Sainte Maure de Touraine à l'abricot moelleux

DESSERT

Tartelette crème d'amande, fruits frais de saison à l'écorce d'orange confite

Prix par personne : 22.70 € HT (TVA 10%)

8

Minimum de commande : 15 personnes.
Pour toute autre modification, nous consulter.

2025

BUFFET N°2 – Froid – Sans service



Le menu est donné à titre d'exemple, pouvant varier en fonction des saisons et des approvisionnements.

ENTRÉES

Verrine de pomme verte, champignon cru, endive - Parmesan et magret de canard fumé
Fondant de gambas à l'artichaut et filaments de safran de la Chapelle Vicomtesse
Tartine au pesto, mozzarella à l'infusion de basilic

PLATS PRINCIPAUX ET SALADE COMPOSÉE

Brochette de blanc de poulet à la tomate confite parfumée au poivre de Timut
Aiguillettes de canard rôti aux herbes sèches
Riz basmati à la brunoise de légumes de saison

FROMAGES

Trois fromages fermiers du Loir-et-Cher

DESSERT

4 pièces de mignardises sucrées

Prix par personne : 28.46 € HT (TVA 10%)

9

Minimum de commande : 15 personnes.
Pour toute autre modification, nous consulter.

2025

BUFFET N° 3 – Froid – Sans service



Le menu est donné à titre d'exemple, pouvant varier en fonction des saisons et des approvisionnements.

ENTRÉES

Terrine de Montlouis
Râpées de carottes de couleurs au gruyère et fines herbes
Emincée de choux blanc, oignons rouge et œuf dur

PLATS PRINCIPAL

Filet de dinde rôti aux épices douces
Cocktail de penne au pesto (courgette, olive, radis, tomate confite)

FROMAGES

Coutussière à l'échalotte

DESSERT

Mousse de chocolat noir brut de chez Poulain

Prix par personne : 18.90 € HT (TVA 10%)

9 Bis

Minimum de commande : 15 personnes.
Pour toute autre modification, nous consulter.

2025