

Nos 4 Buffets, 2 Brunch, Cocktail

Dinatoire & tarifs



Buffet Traditionnel

16,50 euros /pers Buffet froid (sans dessert)

22 euros /pers Buffet froid + gâteau d'anniversaire 'Maison'

23 euros /pers Buffet froid + pièce montée ou Wedding cake 'Maison' ou Buffet de desserts

BUFFET

- Salade de carottes à la ciboulette " maison "*
- + Tomate farcie au riz et surimi " maison "*
- + Assortiment de charcuteries*
- + Salade piémontaise " maison "*
- + Taboulé au citron et menthe " maison "*
- + Salade de pâte, pesto, olive et jambon cru Serrano " maison "*

VIANDE

- Rôti de bœuf " maison "*
- + Pilon de poulet mariné " maison "*
- + Rôti de porc au thym et à l'ail " maison "*

SAUCES

Cornichon, mayonnaise et ketchup

FROMAGES

Trilogie de fromages

DESSERTS (voir carte des desserts)

Gâteau au choix " Maison "

OU Wedding cake 'Maison' | Pièce montée 'Maison'

OU Buffets de dessert (crumble aux pommes, mi-cru mi-cuit au chocolat, verrine de panacotta et coulis de fruits rouges de notre potager + macarons sur son support) (supplément 1€)

Toutes nos réalisations sont entièrement fait maison, nous travaillons nos propres fruits et légumes

Buffet Traditionnel Végétarien

16 euros / pers pour le Buffet végétarien (hors dessert)

21,50 euros / pers pour le Buffet froid complet avec gâteau d'anniversaire 'Maison'

22,50 euros / pers pour le Buffet froid complet avec pièce montée ou Wedding cake 'Maison'



BUFFET Végétarien

- Salade de carottes à la ciboulette " maison "*
- + Tomate farcie au riz et fines herbes " maison "*
- + terrine aux 3 légumes 'maison'*
- + Quiche au Reblochon et légumes du potager 'maison'*
- + Salade pomme de terre, tomate du jardin, cornichon, persil du jardin, œufs durs " maison "*
- + Taboulé au citron et menthe " maison "*
- + Salade de pâte, pesto, tomate, olives vertes " maison "*
- Pilet de saumon mariné au citron et fines herbes " maison " + 4€/pers*

SAUCES

Sauce béarnaise froide " maison ", mayonnaise et ketchup

FROMAGES

Trilogie de fromages

DESSERTS

D'autres parfums sont au choix (voir carte des desserts)

Bavarois au chocolat ou Framboisier au chocolat blanc ou ... " Maison "

Ou Wedding cake ou Pièce montée

Ou Buffets de dessert (crumble aux pommes, mi-cru mi-cuit au chocolat, verrine de panacotta et coulis de fruits rouges de notre potager + macarons sur son support)

Buffet amélioré et desserts

28,00€/pers buffet Amélioré complet

34,50€/pers buffet Amélioré complet avec dessert



.....

BUFFET AMELIORE ~ Maison

Tomate farcie au riz et thon " Maison "

+ *Salade piémontaise " Maison " ou Gratin dauphinois chaud (+3€ /pers)*

+ *Salade de pâte, pesto, olive et jambon cru Serrano " Maison "*

+ *Pastèque (entière) Billes de melon et pastèque " Maison "*

+ *Ananas (entier), Surimi, crevette et ananas au basilic " Maison "*

+ *Assortiment de charcuteries (sur un support en forme de cœur)*

+ *Rôti de bœuf " Maison "*

+ *Crevettes roses*

+ *Filet de saumon mariné aux herbes de notre potager cuit à basse température " Maison "*

+ *Sauce béarnaise froide " Maison ", mayonnaise, moutarde et ketchup*

.....

FROMAGES

Trilogie de fromages

.....

DESSERTS ~ Maison (voir carte des desserts)

D'autres parfums sont au choix

Gâteau au choix " Maison "

+ *Pyramide de macarons OU Wedding cake ou Pièce montée*

Ou *Buffets de dessert (crumble aux pommes, mi-cru mi-cuit au chocolat, verrine de panacotta et coulis de fruits rouges de notre potager + macarons sur son support)*

Toutes nos réalisations sont entièrement fait maison, nous travaillons nos propres fruits et légumes

Buffet Gastronomique

35 euros / pers pour le Buffet gastronomique (hors dessert)

40,50 euros / pers pour le Buffet gastronomique complet avec gâteaux 'Maison'

41,50 euros / pers pour le Buffet gastronomique complet avec pièce montée ou Wedding cake 'Maison'



Buffet Gastronomique

Pastèque (entière) Billes de melon et pastèque 'Maison'
+ Ananas (entier) Surimi, crevette et ananas au basilic 'Maison'
+ Crevettes roses

+ Salade de tomate du jardin à la feta 'Maison'

Possibilité d'ajouter Gratin dauphinois chaud (+3€/pers)

+ Terrine de lapin à l'Ancienne 'Maison'

+ Tomate farcie à la lotte 'Maison'

+ Filet de saumon confit au citron et herbes de notre potager cuit à basse température 'Maison'

+ Œufs en gelée au saumon fumé " maison "

Jambon cru Serrano et terrine de lapin ou campagne

Sauces

Sauce béarnaise froide " maison ", mayonnaise

FROMAGES

Trilogie de fromages

DESSERTS

D'autres parfums sont au choix (voir carte des desserts)

Bavarois au chocolat ou Framboisier au chocolat blanc ou ... " Maison "

OU Wedding cake ou Pièce montée

Ou Buffets de dessert (crumble aux pommes, mi-cru mi-cuit au chocolat, verrine de panacotta et coulis de fruits rouges de notre potager + macarons sur son support)

Toutes nos réalisations sont entièrement fait maison, nous travaillons nos propres fruits et légumes

Brunch Traditionnel



19€ /pers



Brunch ~ maison

Brioche 'maison'

+ *Mini viennoiserie (croissant)*

+ *Salade de fruit 'maison'*

+ *Gaufre de Bruxelles 'maison'*

+ *Cookies au chocolat 'maison'*

+ *Mini tarte aux pommes et crumble 'maison'*

En option : Pyramide de macaron (2,00€/pers)

En option : Saumon mariné 'maison' (3,00€/pers)

SAUCES ~ maison

Assortiment de confitures 'maison', beurre, sucre

FROMAGES et CHARCUTERIE ~ maison

Déclinaison de fromages (3 fromages)

Terrine de Campagne et cornichon

SALADE ~ maison

*Salade Espagnole (salade de pâte, jambon Serrano, olive verte, tomate du jardin, pesto)
'maison'*

+ *Salade de carotte du jardin, ciboulette 'maison'*

Toutes nos réalisations sont entièrement fait maison, nous travaillons nos propres fruits et légumes

Brunch Gastronomique

27€/pers



Brunch ~ maison

- Pain perdu (brioche) 'maison'*
+ *Assortiment de mini viennoiserie (croissant et pain au chocolat)*
+ *Salade de fruit 'maison'*
+ *Gaufre de Bruxelles 'maison'*
+ *Cookies au chocolat 'maison'*
+ *Saumon confit aux citron et fines herbes 'maison'*
+ *Mini tarte aux pommes et crumble 'maison'*
+ *Pyramide de macaron*
-

SAUCES ~ maison

Assortiment de confitures 'maison', miel, beurre, Fruits rouges, sucre

FROMAGES et CHARCUTERIE ~ maison

- Déclinaison de fromages (3 sortes)*
+ *Déclinaison de charcuterie Artisanale*
-

SALADE et Quiche ~ maison

- Quiche Savoyarde au Reblochon AOP et pomme de terre 'maison'*
+ *Salade de carotte du jardin, ciboulette 'maison'*
+ *Salade verte et vinaigrette*
-

EN OPTION : Fontaine à chocolat ~ maison (5,00€/pers)

Fontaine à chocolat (blanc ou noir) accompagnée de nos fruits de saison et Chamallow (compris la location de l'appareil)

Toutes nos réalisations sont entièrement fait maison, nous travaillons nos propres fruits et légumes

Cocktail Dînatoire



minimum de 15 pers

29,50 euros /pers pour le cocktail Dînatoire (hors dessert)

35 euros /pers pour le cocktail Dînatoire (avec 2 gâteaux ou tartelettes)

37,50 euros /pers pour le cocktail Dînatoire Complet avec charcuterie, fromage et buffet de dessert ou fontaine à chocolat + macarons

Petit hamburger 'maison' (bœuf, Reblochon AOP, oignon, persil)

Mini croissant hot-dog 'maison'

Verrine de perles des îles (perle, crevette, surimi, ananas) 'maison'

Barquette en bambou de saumon mariné, crème aux zestes de citron et mandarine 'maison'

Wrap au poulet et mousse d'avocat 'maison'

Maquis au saumon et concombre 'maison'

Brioche au canard et épices légères 'maison'

Assortiment de mini bagel 'maison'

Mini quiche Normande au camembert et pomme de terre 'maison'

Charcuterie

Ardoise de jambon Serrano Artisanal « maison »

Fromage

Planche de fromages (3 sortes)

Desserts

2 gâteaux au choix (voir carte dessert) ou tartelettes (chocolat, fruits rouges, crumble aux pommes)

Ou Buffets de dessert (crumble aux pommes, mi-cru mi-cuit au chocolat, verrine de panacotta et coulis de fruits rouges de notre potager + macarons sur son support)

Ou Fontaine à chocolat noir ou blanc (avec location appareil) avec fruits et bonbon+ Pyramide de macarons (2/pers)

Toutes nos réalisations sont entièrement fait maison, nous travaillons nos propres fruits et légumes