

LES BUFFETS FROIDS

M E N U



L'APÉRO

À PARTIE DE 9,90 €

LE N°5.

24,90 €

menu unique
simple et efficace

LE N°7.

29,90€

2 entrées + 1 salade + 1 plat
pas de dessert

LE N°9.

32,90€

2 entrées + 2 salades + 1 plat + 1 dessert

LE N°11.

35,90€

2 entrées + 3 salades + 1 plat + 1 dessert

LE N°33.

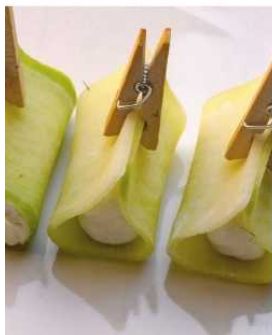
39,90 €

3 entrées + 3 salades + 2 plats + 2 desserts

LES PLATS CHAUDS POUR BUFFET

LES PLUS...

LES PRIX INDICQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 10 PERSONNES



L'APÉRO

COCKTAIL 6 PIÈCES

10,90 €

Saumon fumé maison, cédrat confit et tuile noire
 Foie gras & cacahuètes
 Sablé-blé noir, maïs et popcorn
 Crevette en charbon de bambou brulée et sauce tartare
 Pince de radis vert, pointe fraîche au Wasabi
 Smoked chicken et sauce bbq à la truffe blanche



COCKTAIL 8 PIÈCES

13,20 €

Saumon fumé maison, cédrat confit et tuile noire
 Foie gras & cacahuètes
 Sablé-blé noir, maïs et popcorn
 Crevette en charbon de bambou brulée et sauce tartare
 Pince de radis vert, pointe fraîche au Wasabi
 Buns maison au curry, jambon et cornichon russe
 Maki avocat et oignon frit
 Smoked chicken et sauce bbq à la truffe blanche



COCKTAIL 15 PIÈCES

10,90 €

EQUIVALENT APÉRO + ENTRÉE

Saumon fumé maison, cédrat confit et tuile noire
 Foie gras & cacahuètes
 Sablé-blé noir, maïs et popcorn
 Crevette en charbon de bambou brulée et sauce tartare
 Pince de radis vert, pointe fraîche au Wasabi
 Buns maison au curry, jambon et cornichon russe
 Maki avocat, oignon frit et feuille de riz
 Smoked chicken et sauce bbq à la truffe blanche
 Radis beurre
 Filet de boeuf laqué, poivre de Sichuan
 Navette façon thon bagnat
 Bonbon de chèvre, cerise & pistache
 St Jacques nacrée, perles de citron et bleuet
 Mini croque - jambon cru, tomme des Bauges
 Millefeuille à l'italienne



EXISTE EN VERSION 10-12-15-18-20-22-24
 PIÈCES

LES PRIX INDICQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 10 PERSONNES

LE N°5

SIMPLE - BON - EFFICACE



À PARTIR DE 10 PERSONNES

24,90 €

Rillettes de cochon à l'échalote

Terrine de légumes & sauce tartare maison

Trio de viandes rôties & co*

porc - boeuf - volaille

(150g)

*sauce : tartare / mayo / poivre / cornichons /

Salade Lutécia

Pomme de terre, haricot vert, jambon blanc, oeuf dur, tomate cerise
(100g)

Lamelles de comté

Tarte normande

MENU NON MODIFIABLE

OPTIONS

Baguette tradition

Pack matériel jetable

verres - couverts bois - assiettes X2 - serviettes



MES GOÛTS SONT SIMPLES : JE ME CONTENTE DE CE QU'IL Y A DE MEILLEUR. OSCAR WILDE

LE N°7

2 entrées + 1 salade + 1 plat
pas de dessert

À PARTIR DE 10 PERSONNES

29,90 €



2 ENTRÉES

environ 150gr



Fond d'artichaut oeuf poché et jambon cru
Planchette de 3 charcuteries : *rosette lyonnaise*, *pâté de campagne label rouge*, *saucisson à l'ail*
Émulsion d'avocat - tartare de légumes & tomates confites
Roulé de courgette marinée au basilic et chèvre frais
Terrine au 3 légumes et fines herbes sauce tartare maison
Cheesecake à la roquette & wasabi, aubergine grillée et pointe de saumon fumé
Éclair au thon et échalotes confites, oignons de Roscoff, épices cajun
Bavarois d'avocat, chorizo et pesto rouge
Terrine de canard confiture d'oignons

1 SALADE

environ 100gr



La Roma
Orecchiette, tomate séchée, olive, courgette grillée & champignon
La Lutécia
Pomme de terre, haricot vert, jambon blanc, oeuf dur, tomate cerise
La Camarguaise
Riz, poivron confit, thon, olive, oignon
L'Alsacienne
Chou blanc, comté, lardon, saucisse fumée, pomme fruit
La Milan
Penne au pesto vert, tomate cerise, mozzarella, parmesan
La Casa
Taboulé au cumin, raisin sec et frais (en saison), abricot, concombre et menthe
La Bora
Cocktail de crevettes, ananas & petits légumes et sauce cocktail à l'aneth
La Gourmande
Quinoa, boulgour, grenade, chou rouge, cacahuète & citron vert
La Norvégienne
Tartare de concombre, aneth et saumon fumé
La Louisiane
Pomme de terre, oeuf de caille et écrevisse

1 PLAT

120gr - 150gr



Chaud froid de volaille aux baies roses
Filet mignon de porc à la moutarde
Émincé de boeuf aux épices douces
Poulet croustillant tandoori
Rôti de veau aux herbes
Assortiment de viandes froides et trio de sauces : poulet - boeuf - porc (+ 2 euro)
Filet de lieu en croûte de parmesan
Filet de rouget au citron
Saumon rôti à l'estragon

FROMAGE & DESSERT EN OPTION

Le dessert c'est vous ?

MES GOÛTS SONT SIMPLES : JE ME CONTENTE DE CE QU'IL Y A DE MEILLEUR. OSCAR WILDE

LE N°9

2 entrées + 2 salades
1 plat + 1 dessert

À PARTIR DE 10 PERSONNES

32,90 €



2 ENTRÉES

environ 150gr

Oeuf norvégien et fond d'artichaut
Terrine de foie gras maison mi cuit
Tartine de campagne grillée - confit d'échalotes et mangue & carpaccio de st jacques
Verre de crabe / légumes en brunoise / chantilly d'avocat et crevette charbon
Planche de charcuteries
rosette lyonnaise - pâté de campagne label rouge - jambon serrano - saucisson à l'ail - chorizo & condiments
Mille feuille de courgette / aubergine /
Terrine d'écrevisses émulsion de crustacés

astuce !

Vous pouvez aussi piocher dans le Buffet N°7

2 SALADES

environ 100 gr de chaque

La Roma :
Orecchiette, tomate séchée, olive, courgette grillée & champignon
La Lutécia
Pomme de terre, haricot vert, jambon blanc, oeuf dur, tomate cerise
La Camarguaise
Riz, poivron confit, thon, olive, oignon
L'Alsacienne
Chou blanc, comté, lardon, saucisse fumée, pomme fruit
La Milan
Penne au pesto vert, tomate cerise, mozzarella, parmesan

La Casa
Taboulé au cumin, raisin sec et frais (en saison), abricot, concombre et menthe
La Bora
Cocktail de crevettes, ananas & petits légumes et sauce cocktail à l'aneth
La Gourmande
Quinoa, boulgour, grenade, chou rouge, cacahuète & citron vert
La Norvégienne
Tartare de concombre, aneth et saumon fumé
La Louisiane
Pomme de terre, oeuf de caille et écrevisse



1 PLAT

120gr - 150gr

Chaud froid de volaille aux baies roses
Filet mignon de porc à la moutarde
Émincé de boeuf aux épices
Poulet croustillant tandoori
Rôti de veau aux herbes
Magret de canard aux griottes
Assortiment de viandes froides et trio de sauces
poulet - boeuf - porc (+ 1 euro)

Filet de lieu en croûte de parmesan
Filet de rouget au citron
Saumon rôti à l'estragon (+ 1 euro)

1 DESSERT

Duo citron
Craquant tout chocolat
Opéra chocolat café
Fraisier
Framboisier
Paris-Brest
Entremet trois chocolats et sa crème anglaise
Tarte au chocolat caramel et crème anglaise
Démon framboise et coulis de fruits rouges
Mignardises
cannelé - mini baba - macaron - moelleux chocolat (+2 euro)



MES GOÛTS SONT SIMPLES : JE ME CONTENTE DE CE QU'IL Y A DE MEILLEUR. OSCAR WILDE

LE N°11

2 entrées + 3 salades
1 plat + 1 dessert

À PARTIR DE 10 PERSONNES

35,90 €



2 ENTRÉES

environ 150gr

Oeuf norvégien et fond d'artichaut
Terrine de foie gras maison mi cuit
Tartine de campagne grillée - confit d'échalote et mangue & carpaccio de st jacques
Verre de crabe / légumes en brunoise / chantilly d'avocat et crevette charbon
Planche de charcuteries
rosette lyonnaise - pâté de campagne label rouge - jambon serrano - saucisson à l'ail - chorizo & condiments
Mille feuille de courgette / aubergine /
Terrine d'écrevisses émulsion de crustacés
Poireaux confits, gambas et curry

astuce !

Vous pouvez aussi piocher dans le Buffet N°7

3 SALADES environ 80 gr de chaque

La Roma :
Orecchiette, tomate séchée, olive, courgette grillée & champignon
La Lutécia
Pomme de terre, haricot vert, jambon blanc, oeuf dur, tomate cerise
La Camarguaise
Riz, poivron confit, thon, olive, oignon
L'Alsacienne
Chou blanc, comté, lardon, saucisse fumée, pomme fruit
La Milan
Penne au pesto vert, tomate cerise, mozzarella, parmesan

La Casa
Taboulé au cumin, raisin sec et frais (en saison), abricot, concombre et menthe
La Bora
Cocktail de crevettes, ananas & petits légumes et sauce cocktail à l'aneth
La Gourmande
Quinoa, boulgour, grenadé, chou rouge, cacahuète & citron vert
La Norvégienne
Tartare de concombre, aneth et saumon fumé
La Louisiane
Pomme de terre, oeuf de caille et écrevisse



1 PLAT

120gr - 150gr

Chaud froid de volaille aux baies roses
Filet mignon de porc à la moutarde
Émincé de boeuf aux épices
Poulet croustillant tandoori
Rôti de veau aux herbes
Magret de canard aux griottes
Assortiment de viandes froides et trio de sauces
poulet - boeuf - porc (+ 1 euro)

Filet de lieu en croûte de parmesan
Filet de rouget au citron
Saumon rôti à l'estragon (+ 1 euro)

1 DESSERT

Duo citron
Craquant tout chocolat
Opéra mangue chocolat blanc et passion
Fraisier
Framboisier
Tarte aux framboises
Entremet trois chocolats et sa crème anglaise
Tarte au chocolat caramel et crème anglaise
Démon framboise et coulis de fruits rouges
Mignardises
cannelé - mini baba - macaron - moelleux chocolat (+2 euro)



MES GOÛTS SONT SIMPLES : JE ME CONTENTE DE CE QU'IL Y A DE MEILLEUR. OSCAR WILDE

LE N°33

3 entrées + 3 salades
2 plats + 2 desserts

À PARTIR DE 10 PERSONNES

39,90 €



3 ENTRÉES *environ 200g*

Transparence de st Jacques , tartare de légumes au citron
Lingot de foie gras et gelée de thé vert
Tataki de saumon fumé maison, chantilly de Wasabi et sésame
Méli mélo de st jacques et rouget , tartare de tomate combava
Pressé de tomate mozzarella di bufala / pois gourmand en cappuccino
Tartare de thon , carotte violette & coriandre , tobiko
Ceviche de dorade , radis & pointe de coco
Planche de charcuteries ibériques : lomo bellota, chorizo bellota et jambon serrano

astuce !

Vous pouvez aussi piocher dans dans toutes les propositions

3 SALADES *environ 80 gr de chaque*

La Roma :
Orecchiette , tomate séchée , olive , courgette grillée & champignon
La Lutécia
Pomme de terre , haricot vert , jambon blanc , oeuf dur , tomate cerise
La Camarguaise
Riz , poivron confit , thon , olive , oignon
L'Alsacienne
Chou blanc , comté , lardon , saucisse fumée , pomme fruit
La Milan
Penne au pesto vert , tomate cerise , mozzarella , parmesan

La Casa
Taboulé au cumin , raisin sec et frais (en saison) , abricot , concombre et menthe
La Bora
Cocktail de crevettes , ananas & petits légumes et sauce cocktail à l'aneth
La Gourmande
Quinoa , boulgour , grenadé , chou rouge , cacahuète & citron vert
La Norvégienne
Tartare de concombre , aneth et saumon fumé
La Louisiane
Pomme de terre , oeuf de caille et écrevisse

2 PLATS *environ 100 gr de chaque*

Chaud froid de volaille aux baies roses
Filet mignon de porc à la moutarde
Émincé de boeuf aux épices
Poulet croustillant tandoori
Rôti de veau aux herbes
Magret de canard aux griottes
Assortiment de viandes froides et trio de sauces
poulet - boeuf - porc (+ 1 euro)

Filet de boeuf finement tranché cuisson basse température
Magret de caille mariné cajun , figue et raisin sec
Blanc de volaille insert de gorgonzola
Brochette de porc fondant sauce teriyaki
Midoré de poulet jaune au foie gras

Filet de lieu en croûte de parmesan
Filet de rouget au citron
Saumon rôti à l'estragon (+ 1 euro)

Moelleux de sole et st jacques sauce tartare maison
Filet de saumon beurre de sauge
Brochette de st jacques et gambas

2 MINI DESSERTS

Duo citron
Craquant tout chocolat
Opéra chocolat café
Fraisier
Framboisier
Paris-Brest
Entremet trois chocolats et sa crème anglaise
Tarte au chocolat caramel et crème anglaise
Démon framboise et coulis de fruits rouges
Mignardises
cannelé - mini baba - macaron - moelleux chocolat



MES GOÛTS SONT SIMPLES : JE ME CONTENTE DE CE QU'IL Y A DE MEILLEUR. OSCAR WILDE

LES PLATS CHAUDS POUR BUFFET

EN REMPLACEMENT DES PLATS FROIDS DES BUFFETS N°7- N°9-N°11-N°33
+2 EURO



EN COCOTTE ENVIRON 100G



Filet de boeuf sauté à l'ail
Parmentier de canard confit
Risotto aux crustacés
Filet mignon à la moutarde
Colombo de volaille
Sauté de boeuf aux oignons
Porc à l'ail et cheveux d'ange
Rougaille saucisse
Volaille noix de coco et ananas
Boeuf bourguignon
Blanquette de colin à la moutarde
Chili con carne
Cube de saumon en écailles de st jacques
Filet de caille marinée et champignons sauce foie gras
Oeuf poché au foie gras en cocotte
Cari de gambas et st jacques

MES GOÛTS SONT SIMPLES : JE ME CONTENTE DE CE QU'IL Y A DE MEILLEUR. OSCAR WILDE

LES PLUS



APÉRO

cocktail 6 pièces	10€90/personne
cocktail 8 pièces	13€20/personne
cocktail 10 pièces	16€50 /personne
cocktail 12 pièces	19€80/personne



PLATEAU DU FROMAGER & SALADE DE JEUNNES POUSSÉS 30€50/PERSONNE

Brie de Meaux - Chèvre cendré - Comté 18 mois - Bleu d'Auvergne - Reblochon

PLANCHE DE FROMAGES À PICORER 30€/PERSONNE

Parmesan - Chèvre sec - Gouda au cumin - Comté 18 mois - Tête de moine



CHÂTEAU MOULIN DE CANHAUT 2015	18€ LA BOUTEILLE
GRIS BLANC DE GERARD BERTRAND	15€ LA BOUTEILLE
CHABLIS PREMIER CRU	27€30 LA BOUTEILLE
CHAMPAGNE DE PROPRIÉTAIRE	27€50 LA BOUTEILLE
FORFAIT SOFT	3€20/PERSONNE



FORFAIT MATÉRIEL JETABLE	4€20/PERSONNE
FORFAIT MATÉRIEL DUR	6€50/PERSONNE
TABLE, CHAISE, NAPPAGE SELON MODÈLES	
ET BIEN PLUS ENCORE ...	

MES GOÛTS SONT SIMPLES : JE ME CONTENTE DE CE QU'IL Y A DE MEILLEUR. OSCAR WILDE