



N'hésitez pas à contacter un de nos conseillers gastronomique pour un devis personnalisé.

Saint Quentin en Yvelines

01 61 38 20 92 (siège)

Courtaboeuf - les Ulis

01 64 46 74 08

Poissy – St Germain

09 50 56 38 03

BUFFET avec plat chaud

80g de pain de campagne coupé

Terrine de poissons et ses pétales de saumon mariné

Taboulé aux fruits de mer

(Semoule, épices, tomate, concombre, poivrons, oignons, menthe, moules, crevettes, supions....)

Salade Coleslaw à l'ananas

(Choux rappé, carottes rappées, ananas, sauce coleslaw)

Plat chaud (à choisir pour tous les convives)

Fricassée de volaille vallée d'Auge

ou

Estouffade de boeuf à la provençale

Riz gourmand

Roue de Brie de Meaux

Salade de saison

Tarte Normande



BUFFET avec plat chaud

80g de pain de campagne coupé

Poêlée de filets de rougets aux légumes du soleil

Salade Farfalle et saumon

(Farfalles, saumon fumé, vinaigrette)

Tomates mozzarella al pesto

Plat chaud (à choisir pour tous les convives)

Fondant de volaille aux champignon d'Ile de France

ou

Sauté d'agneau Chasseur

Gratin provençal

Roue de Brie de Meaux

Salade de saison

Croustillant choco/noisette et sa crème anglaise





BUFFET avec plat chaud

80g de pain de campagne coupé

Terrine de Saint-Jacques au chablis et son coulis

Paté Richelieu et son assortiments de Charcuteries

Accompagné d'oignons grelots, cornichons, mayonnaise et sauce

Salade de riz à la Niçoise

(Riz, tomate, poivrons, haricot vert, thon, anchois, olives)

Crudités Variés

carottes, mais, tomate bettrave...)

Plat chaud (à choisir pour tous les convives)



Blanquette de veau à l'ancienne

ou

Navarin d'agneau aux pruneaux et thé vert

Salade aux Noix

Assortiment des Fromages de France

Assortiment de pâtisseries

Suivant l'idée du moment