



De **13,80 € ht.** à **29,95 € ht**il y en a pour tous les coûts et tous les goûts, alors 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 "éco"**

**Minimum 10 personnes**

*80 g de pain de campagne coupé*

**Tomate mozzarella**  
**Rôti de Dinde à l'estragon**

**Salade Piémontaise**  
(Pomme de terre, jambon, tomate, œuf, cornichon, mayonnaise)

**fromage du jour et chiffonnade de salade**

**Tarte aux pommes**



## **BUFFET "Conférence"**

*80g de pain de campagne coupé*

**Duo de charcuteries**



**Petites crudités**

**Effeillé de volaille aux herbes du maquis**

Accompagné d'oignons grelots, cornichons, mayonnaise et sauce

**Salade exotique**

(Julienne de légumes, champignons noirs, soja, cœur de palmier, crevettes, sauce exotique)

**Salade Piémontaise**

(Pomme de terre, jambon, tomate, œuf, cornichon, mayonnaise)

**Roue de Brie et sa salade**

**Tarte fine aux pommes**





## BUFFET "Affaire"

80g de pain de campagne coupé



### Trio de charcuteries

(Jambon de vendée - rosette - mortadelle pistache)

### Terrine aux trois poissons et son coulis provençale

#### Salade Savoyarde

(pomme de terre - tomate - emmental - champignon)

#### Taboulé aux fruits de mer

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

#### Salade Coleslaw

(Choux râpé, carottes râpées, sauce Coleslaw)

#### Rôti de Boeuf aux aromates finement tranché

#### Pavé de saumon sauce gravlax

Accompagné d'oignons grelots, cornichons, mayonnaise et sauce

#### Roue de Brie et sa salade

#### Croquant chocolat et sa crème anglaise



## BUFFET "Prestige"

80g de pain de campagne coupé



### Terrine océane et ses copeaux de saumon fumé

#### Oeuf brouillé en coquille

#### Salade Italienne

(tomate, mozzarella, olives, pesto)

### Haricots verts en salade et vinaigrette à l'échalote

#### Salade de riz gourmand aux fruits de mer

(Riz basmati, carotte, poivrons, mais, petit pois, ananas, , moules, crevettes, supions, vinaigrette exotique)

#### Petite brochette Marine aux épices douces

#### Mini brochette de canard et caille aux figes

Accompagné d'oignons grelots, cornichons, mayonnaise et sauce

#### Duo de fromage et salade aux noix

#### Entremet poire/caramel et son coulis mousse chocolat





## BUFFET "Gourmand"

80g de pain de campagne coupé

**Paté Richelieu (1/2) et sa tranche de jambon de pays**

**Fine tranches de Saumon mariné aux herbes fraîches**

**Salade de riz Balie**

(Riz basmati, carotte, poivrons, maïs, petit pois, vinaigrette)

**Salade Piémontaise**

(Pomme de terre, jambon, tomate, œuf, cornichon, mayonnaise)

**Poêlée de légumes du soleil**

(poivrons grillés, aubergine grillé, tomate et courgettes...)

**Duo de filet de dinde aux aromates et**

**Pièce de boeuf rôti aux herbes du maquis**

**Dodine de truite de mer aux petits légumes**

Accompagnés d'oignons grelots, cornichons, mayonnaise et sauce

**Assortiment de fromages de France**

**Salade aux noix**

**Entremet aux fruits et son coulis**



## Buffet "Epicurien"

assortiment de pains spéciaux 95g

**Miroir de Foie gras**

**Fines tranches de Saumon mariné au gingembre et baies roses**

**Sauté de Gambas aux épices**

**Tomates cerise bicolore et billes de mozzarella au basilic**

**Chiffonnade de pavé de bœuf tendre**

**Saint Jacques lardées**

**Ecrasé de pommes de terres aux olives et tomates confites**

**Petits légumes sautés au Wok**

**Ronde Fromagère et salade aux noix**

**Dégustation de gourmandises du moment**

