



Les buffets

Le petit dej

un moment matinal et convivial avec vos invitées avec un petit déj complet café, chocolat, thé des fruits frais, des viennoiseries jus d'orange jus de pomme l'essentielle pour une bonne journée

Le brunch

Un brunch est un type de repas qui se prend entre la fin de la matinée et le début de l'après-midi, et qui combine des plats et boissons typiques des premier et second repas de la journée

Buffet froid

Canapés, mini-sandwiches, pain surprise : ce type d'amuse-bouche remporte toujours beaucoup de succès. Prévoyez également la juste quantité de boissons : on compte en général une bouteille de champagne et une bouteille de boisson « soft » (soda, jus) pour 4 personnes.

Salades composées (3 au choix)..... Selon saison.....
Piémontaise (jambon, oeuf, tomates, pommes de terre, cornichons) // Taboulé méridional ou libanais ou fruits // Niçoise (riz, thon, anchois, œufs, tomates, haricots verts, oignons) //
Tomate mozzarella au basilic // Melon en quartier // Perles marines // Salade du chef (lardons, fromage, tomates, magret fumé) //
Crudités (carottes, maïs, betterave, pommes de terre, tomates) // Salade bretonne (fond d'artichaud, thon, tomates, pommes de terre, asperges) // Salade de la mer (pâtes au thon & surimi)

€ 6

€ 9

€ 16

Buffet chaud

En règle générale, pour un buffet, il est d'usage d'y trouver 1 à 3 options d'entrées (salades, verrines, crudités, amuse-bouche, etc.), 1 ou 2 plats principaux avec 2 ou 3 accompagnements (légumes et féculents). Un plateau de fromages et 2 desserts permettent de finir de rassasier vos convives.

Salades composées (3 au choix)..... Selon saison.....
Piémontaise (jambon, oeuf, tomates, pommes de terre, cornichons) // Taboulé méridional ou libanais ou fruits // Niçoise (riz, thon, anchois, œufs, tomates, haricots verts, oignons) // Tomate mozzarella au basilic // Melon en quartier // Perles marines // Salade du chef (lardons, fromage, tomates, magret fumé) //
Crudités (carottes, maïs, betterave, pommes de terre, tomates) // Salade bretonne (fond d'artichaud, thon, tomates, pommes de terre, asperges) //
Salade de la mer (pâtes au thon & surimi)
..... Plus de choix à découvrir en magasin
Plat chaud (au choix)
Jambon à l'os au porto // Filet mignon de porc // Choucroute de la mer
Accompagnement des viandes : gratin dauphinois

€ 21



Les buffets

Les ateliers

€ 40

il est possible pour vous de faire fureur en offrant un spectacle culinaire à vos convives

L'atelier huîtres

Un air iodé à votre événement

L'atelier flambage

Mettez de la lumière à votre soirée avec le flambage.

L'atelier plancha

Un choix varié de produit à faire griller devant vos convives

L'atelier découpe de jambon

un voyage au pays du jambon

L'atelier bar à soft

Faites patienter vos convives en vous attendant avec une boisson sans alcool.

L'atelier bombons

de la gourmandise tout au long de votre événement

Les amuses bouches

ASSORTIMENT DE WRAPS & NAVETTES

€ 1.35

Tartare aux herbes & jambon blanc // Thon Toscane // Saumon fumé // Poulet curry

ASSORTIMENT DE CANAPÉS

€ 1.30

Saumon fumé & sa crème ciboulette // Jambon depays & copeaux de parmesan // Foie gras & son chutney

ASSORTIMENT DE VERRINES SALÉES

€ 1.9

Brunoise de saison et gaspacho de légumes // tzatziki de concombre aux 5 graines & magret de canard fumé // Guacamole & crevette // Tartare de dorade, émincé de tomate & citron crispy // Tartare de saumon au sésame, citron caviar & shiso

CUILLERE COCKTAIL

€ 1.9

Carpaccio de saint Jacques à l'huile de noix

ASSORTIMENT DE MINI-QUICHES

€ 1.15

Lorraine // Saumon // Thon // Chèvre



Les amuses bouches

COFFRET DE MINI-BURGERS

€ 1.70

Rosti de pommes de terre & fromage // Viande de bœuf haché & fromage

ANIMATION PLANCHA - MINI-BROCHETTES

€ 3.00

Saint-Jacques & chorizo, Bœuf, Canard au miel, crevettes marinées

ASSORTIMENT PRESTIGE

€ 2.00

Sushi de saumon // Bonbon foie gras & feuille d'or // Tartare de dorade & caviar de Neuvic sur blinis de blé noir // œuf de caille en gelé

Les amuses bouches chaud

ASSORTIMENT PIÈCES CHAUDES

€ 1.90

Saint-Jacques lardées // Brochette de crevette chorizo // Samossa de légumes

Les entrées

RISOTTO DE LA MER

€ 9

Saumon, crevettes, petits légumes & riesling

CASSOLETTE DE LA MER

€ 11

Saint-Jacques, crevette, rouget sur lit de petits légumes au curry breton

FEUILLETÉ BRETON

€ 11.5

Saint-Jacques, crevettes, rouget & petits légumes



Les plats

| | | | |
|--|---------|---|---------|
| GRENADIN DE VEAU Grenadin de filet de veau à la normande | € 17 | GALANTINE DE VOLAILLE Galantine de volaille farcie à la pêche (porc) | € 14.80 |
| FILET MIGNON DE PORC filet mignon de porc | € 12.90 | CUISSES DE CANARD CONFITES Cuisses de canard confites | € 8.5 |
| SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE Pommes de terre, poivrons & olives | € 14.80 | FILET DE DORADE ROYALE, SAUCE CRÉMEUSE SAFRANÉE Filet de dorade royale, sauce crémeuse safranée | € 15.20 |
| COCHON GRILLÉ Dès 30 convives Gratin Dauphinois & ratatouille | € 13.50 | | |

Les accompagnements

2 légumes au choix

| | | | |
|--|--------|--|--|
| 2 légumes au choix Suggestions : Pommes de terre grenailles // Gratin dauphinois // Poêlée forestière // Tatin de légumes // Duo de carottes // Polenta au thym // Purée de légumes oubliés // Riz 3 saveurs // Riz cantonais // Tagliatelles aux légumes // Fondue de poireaux // Poêlée de légumes au curry breton // Risotto aux champignons // ... | € 4.50 | | |
|--|--------|--|--|