

NOS BUFFETS ET SHOWS

FAITS MAISON, ESSENTIELLEMENT
A BASE DE PRODUITS LOCAUX ET/OU BIO DE SAISON.

En entrée

Le cocktail ou vin d'honneur fait souvent office d'entrée pour les buffets mais nous pouvons proposer un buffet d'autres pièces cocktail en guise d'entrée.

Formule
3 pièces / pers
5€ TTC
/ pers

Formule
4 pièces / pers
6.5€ TTC
/ pers

Formule
5 pièces / pers
7.5€ TTC
/ pers

Le froid

Salades

- Salade carottes rapées / noodles et sésame
- Tagliatelles de courgettes à la menthe
- Coleslaw
- Salade Tomate Mozzarella
- Taboulé oriental
- Pommes de terre mimosa
- Pommes de terre et truite fumée à la crème
- Salade de lentilles, pois chiches et fêta
- Salade de pâtes au pesto frais
- Billes de la mer, oeufs de truite, salicorne
- Salade de concombre, avocat, pamplemousse

Les prix

(Les formules correspondent à une quantité par personne.
Les choix peuvent être plus nombreux)

Simple
2 salades + 1 viande ou
poisson + 2 autres
15€ TTC
/ pers

Bon appétit
3 salades + 2 viandes ou
poissons + 2 autres
20€ TTC
/ pers

Gourmand
4 salades + 2 viandes ou
poissons + 3 autres
23€ TTC
/ pers

Viandes et poissons

- Poulet aux épices
- Rosbif à l'ail en tranches fines
- Filet mignon basse température.
- Chiffonades de jambon cru
- Plateau de charcuterie
- Pâtés et rillettes
- Truite marinée (Yuzu/Baie rose ou Ail des ours)
- Truite fumée à l'aneth
- Plateau de crevettes

Autres

- Tarte à la truite et aux poireaux
- Quiche lorraine
- Tarte à la tomate moutardée
- Tarte aux épinards et à la fêta
- Oeufs mimosa
- Champignons farcis au fromage
- Tomates cerises rôties
- Arc en ciel de Houmous
- Brioche à l'ail et aux herbes

* Les salades ou viandes en couleur nécessitent un supplément qui varie d'entre 0.5 et 1.5 euros TTC par personne

* Le service n'est pas compris, il est soit assuré par vos soins ou par nos serveurs légalement déclarés

NOS BUFFETS ET SHOWS

FAITS MAISON, ESSENTIELLEMENT
A BASE DE PRODUITS LOCAUX ET/OU BIO DE SAISON.

Le chaud

Viandes et poissons

- *Pièce de boeuf du moment*
- Filet mignon au vin blanc
- Poulet au maroilles
- Poulet en crouste de charbon
- Poulet coco
- Carbonnade flamande
- Rougail saucisse
- Paëlla valenciana
- Saucisses au herbes
- *Chorizo poêlé*

- Truite d'Anzin en papillote
- Dés de truite marinés en sauce

Accompagnements

- Potatoes maison
- Pommes grenailles
- Pommes de terre smashées
- Trio de la Terre (carotte/panais/pdt)
- Navets poêlés au beurre
- Légumes rôtis
- Courgettes farcies vegetariennes
- Champignons al ajillo
- Risotto au vin blanc
- Risotto au vin rouge
- Riz jasmin parfumé
- Dahl de lentilles corail

Les formules

(Les formules correspondent à une quantité par personne.
Les choix peuvent être plus nombreux)
(Possibilité de mixer les accompagnements chauds et froids)

Simple

1 viande ou poisson +
3 accompagnements

16€ TTC
/pers

Bon appétit

2 viandes ou poissons +
4 accompagnements

21€ TTC
/pers

Gourmand

2 viandes ou poissons +
6 accompagnements

24€ TTC
/pers

Les Shows

Plancha au brasero

Viandes et poissons marinés et légumes à la plancha
avec cuisinier

100€
+6€/pers

Plancha Teppanyaki

Boeuf mariné, légumes, riz et oeuf à la japonaise
avec cuisinier

100€
+5€/pers

Paella show

La recette traditionnelle de la paella préparée devant vous

100€
+5€/pers

* Les salades ou viandes en couleur nécessitent un supplément qui varie entre 0.5 et 1.5 euros TTC par personne
* Le service n'est pas compris, il est soit assuré par vos soins ou par nos serveurs légalement déclarés