

BUFFET FROID



PRINTEMPS 2026

50€ ttc - de 15 à 30 personnes (44€ ttc hors buffet sucré)

47€ ttc - de 31 à 100 personnes (41€ ttc hors buffet sucré)

25€ ttc - Menu enfant (22€ ttc hors buffet sucré)

PIÈCES APÉRITIVES GOURMANDES (3 CHOIX)

Verrine

petit pois, chèvre frais au miel de thym - magret fumé

Roulé asperge verte

jambon italien / fromage fouétté à l'estragon et Espelette

Focaccia à la sauge

crème d'artichaut à l'huile de truffe - champignons de Paris

Siphon tiède

potimorche au haddock fumé, poireaux et oeufs de truites

Quichette

chorizo et poivrons grillés, emmental

Brochette

tomates cerises colorées, scarmoza et lomo ibérique

PRODUITS LOCAUX!

*Le plateau de fromages de la
Ferme de Romainville*

10€ / pers

LES ENTRÉES (3 CHOIX)

Saumon mariné façon Gravlax à l'aneth et baies roses, citron, crème légère à la ciboulette

Mini croque monsieur à la volaille, Espelette / tome de brebis et ail confit

Salade façon César du moment, butternut et graines de courges / sucrose / pecorino

Tartelette Landaise, foie gras et magret fumé, oignons doux vinaigré et jeunes pousses (+3€)

Les asperges blanches fondantes, vinaigrette noisettes et chorizo grillé, basilic

Millefeuille de betterave et fromage frais à la ciboulette / pomme verte et noix

LES PLATS (1 CHOIX)

Supplément de 5€ / pers pour un plat avec deux choix

Saumon cuit doucement (servit froid) aneth et zestes d'agrumes - sauce vierge à l'huile d'olive et légumes frais

Volaille rôti et mariné à la sarriette et épices douces, mayonnaise légère au miel et moutarde, piment fumé

LES GARNITURES (2 CHOIX)

Supplément de 4 € / personne et par garniture en remplacement d'une garniture froide (voir suggestions du chef)

Legumes de saison, grillés et confit à l'huile d'olive, pesto de roquette et amandes

Piémontaise végétarienne, pomme de terre et sauce moutarde à l'ancienne, oeufs durs et tomates fraîches, pickles d'oignons rouges

Salade de farfalles de saison, asperges vertes et crème de petits pois, menthe fraîche / feta / noisettes grillées

Les carottes fanes fondantes, confites au beurre de thym et ail

BUFFET SUCRÉ

DESSERTS (2 CHOIX)

Tartelette chocolat noir, ganache lactée
Blanc manger coco, fruits exotiques
Chou craquelin tonka caramel
Tarte citron revisitée
Tiramisu au speculoos

MIGNARDISES (3 CHOIX)

Financier noisette grillées
Cannelé bordelais
Madeleine glacée citron vert
Brochette de fruits frais
Tartelette vanille - framboise
Macarons exotiques

LA PIÈCE MONTÉE

Choux caramel : vanille / caramel / chocolat (au choix)
3 choux / personne : 10,00€ ttc
Chou supplémentaire : 4,00€ ttc

Les options

Forfait boissons soft - 95 €

pour environ 20 personnes

Eau plate / Eau gazeuse / bar à jus et soda

Forfait vaisselle jetable - 11 €

- Flute à champagne
- Gobelet pour l'eau et le vin x2
- Grande assiette biodégradable – Buffet salé
- Petite assiette biodégradable – Buffet sucré
- Set de couvert en bambou et serviette (fourchette, couteau, cuillère à soupe)

Canapés cocktail (3 pièces) - 9 €

voir la carte de saison

Personnel 3h — 80 €

Heure sup — 25 €

Heure sup (après minuit)— 35 €

La prestation comprend : la livraison du repas * (dans la limite de 20 km, un forfait livraison vous sera facturé au-delà de cette distance) et son installation, la vaisselle jetable (servant uniquement de contenant pour les différents plats du menu), ainsi que le pain. Le service n'est pas inclus. Les couverts de service sont à prévoir par le client.