

# **IDEES DE BUFFET FROID**

## **MENU à 16,80€ :**

### **crudités variées :**

tomate, carotte, taboulé, piémontaise.

### **Entrée froide :**

terraine de saumon et sa garniture

### **plat de charcuterie :**

terraine de campagne et rosette avec olives et cornichons

### **viandes froides :**

rosbif cuit avec mayonnaise et moutarde

### **salade verte aux noix :**

## **MENU à 18,90€ :**

### **crudités variées :**

carotte, céleri, piémontaise, tomate, taboulé et œuf .

### **Plat de charcuterie :**

persillé, galantine et rosette avec olives et cornichons.

### **Entrée froide :**

terraine de saint jacques et sa garniture

**viandes froides :** marquise de rosbif cuit et rôti de porc cuit  
avec mayonnaise et moutarde.

### **Salade verte aux noix :**



# **IDEES BUFFET FROID**

## **MENU à 20,60€ :**

### **crudités variées :**

cocktail de crevettes, carotte, piémontaise, tomate.

### **plat de charcuterie :**

Bayonne, pâté croûte avec olives et cornichons

### **entrée froide :**

œuf en gelée sur lit de taboulé

### **poisson froid :**

terrinerie aux trois poissons en belle vue et sa garniture

### **viandes froides :**

rosbif et rôti veau cuit avec mayonnaise et moutarde

### **salade verte aux noix .**

## **MENU à 22,00€ :**

### **crudités variées :**

taboulé, carotte, piémontaise, tomate et œuf.

### **Entrée froide :**

terrinerie de poulet au citron

### **plat de charcuterie :**

persillé, rosette, rillettes avec olives et cornichons.

### **Poisson froid :**

médaille de saumon en belle vue et sa garniture

### **viandes froides :**

rôti de porc cuit, 1/2 cuisse de poulet rôtie et ros-bif cuit avec mayonnaise et moutarde

### **salade verte aux noix .**

