

Nos 4 Buffets, 2 Brunch & tarifs



Buffet Traditionnel

16 euros / pers pour le Buffet froid (salades + viandes + sauces + fromage)

21 euros / pers pour le Buffet froid complet avec gâteau d'anniversaire 'Maison'

22,50 euros / pers pour le Buffet froid complet avec pièce montée ou Wedding cake 'Maison'

BUFFET TRADITIONNEL

- Salade de carottes à la ciboulette " maison "*
- + Tomate farcie au riz et surimi " maison "*
- + Bulot*
- + Assortiment de charcuteries*
- + Salade piémontaise " maison "*
- + Taboulé au citron et menthe " maison "*
- + Salade de pâte, pesto, olive et jambon cru Serrano " maison "*

VIANDE

- Rôti de bœuf " maison "*
- + Pilon de poulet mariné " maison "*
- + Rôti de porc au thym et à l'ail " maison "*

SAUCES

Sauce béarnaise froide " maison ", mayonnaise et ketchup

FROMAGES

Plateau de fromages (Camembert au lait cru, chèvre, Tome de Savoie et Reblochon)
Salade verte et vinaigrette

DESSERTS

Voir carte des desserts

Toutes nos réalisations sont entièrement fait maison, nous travaillons nos propres fruits et légumes

Buffet Traditionnel Végétarien

16 euros / pers pour le Buffet végétarien complet

21 euros / pers pour le Buffet froid complet avec gâteau d'anniversaire 'Maison'

22,50 euros / pers pour le Buffet froid complet avec pièce montée ou Wedding cake 'Maison'



BUFFET Végétarien

Salade de carottes à la ciboulette « maison »
+ Tomate farcie au riz et fines herbes « maison »
+ Bulot

Où terrine aux 3 légumes 'maison'
+ Quiche au Chèvre frais

Où Savoyarde (pomme de terre, crème, Reblochon AOP)
+ Salade pomme de terre, tomate du jardin, cornichon, persil du jardin, œufs durs « maison »
+ Taboulé au citron et menthe « maison »
+ Salade de pâte, pesto, tomate, olives vertes « maison »
Filet de saumon mariné au citron et fines herbes « maison » + 4€/pers

SAUCES

Sauce béarnaise froide « maison », mayonnaise et ketchup

FROMAGES

Plateau de fromages (Camembert au lait cru, chèvre, Tome de Savoie et Reblochon)
Salade verte et vinaigrette

DESSERTS

Voir carte des desserts

Buffet amélioré et desserts

28,00€/pers buffet Amélioré complet

33,00€/pers buffet Amélioré complet avec dessert



BUFFET AMELIORE ~ Maison

-
- Tomate farcie au riz et thon " Maison "
 - + Salade piémontaise " Maison "
 - + Salade de pâte, pesto, olive et jambon cru Serrano " Maison "
 - + Pastèque (entière) Billes de melon et pastèque " Maison "
 - + Ananas (entier), Surimi, crevette et ananas au basilic " Maison "
 - + Assortiment de charcuteries (sur un support en forme de cœur)
 - + Rôti de bœuf " Maison "
 - + Crevettes roses
 - + Filet de saumon mariné aux herbes de notre potager cuit à basse température " Maison "
 - + Sauce béarnaise froide " Maison ", mayonnaise, moutarde et ketchup
-

FROMAGES

Plateau de fromages (Camembert au lait cru, chèvre, Tome de Savoie et Reblochon)
Salade verte et vinaigrette

.....

DESSERTS ~ Maison

D'autres parfums sont au choix (voir carte des desserts)

Bavarois aux fruits exotiques " Maison "

Framboisier au chocolat blanc " Maison "

Pyramide de macarons (2/personnes)

Toutes nos réalisations sont entièrement fait maison, nous travaillons nos propres fruits et légumes

Buffet Gastronomique

35 euros / pers pour le Buffet gastronomique complet

40 euros / pers pour le Buffet gastronomique complet avec gâteaux 'Maison'

41,50 euros / pers pour le Buffet gastronomique complet avec pièce montée ou Wedding cake 'Maison'



Buffet Gastronomique

Pastèque (entière) Billes de melon et pastèque 'Maison'
+ Ananas (entier) Surimi, crevette et ananas au basilic 'Maison'
+ Assortiment de bulots et crevettes roses
+ Foie gras aux épices légères 'Maison'
+ Gougère à la mousse de foie gras 'Maison'
+ Tomate farcie à la lotte 'Maison'

Filet de saumon mariné aux herbes de notre potager cuit à basse température 'Maison'
+ Œufs en gelée au saumon fumé « maison »
+ Paon en jambon Serrano et saucisson Artisanal sélection du moment

Sauces

Sauce béarnaise froide « maison », mayonnaise

Fromages

Plateau de fromages (Camembert, chèvre, Pont l'Évêque, Reblochon)
Salade verte et vinaigrette

DESSERTS

Voir carte des desserts

Toutes nos réalisations sont entièrement fait maison, nous travaillons nos propres fruits et légumes

Brunch Traditionnel

18€/pers



Brunch ~ maison

Brioche 'maison'

+ Assortiment de mini viennoiserie (croissant et pain au chocolat)

+ Salade de fruit 'maison'

+ Gaufre de Bruxelles 'maison'

+ Petit pain (2/pers)

+ Cookies au chocolat 'maison'

+ Corbeille de fruits frais (pomme, banane, raisin, orange (A voir par rapport à la saison))

+ Mini tarte aux pommes et crumble 'maison'

En option : Pyramide de macaron (2,00€/pers)

En option : Saumon mariné 'maison' (3,00€/pers)

SAUCES ~ maison

Assortiment de confitures 'maison', beurre, Miel, sucre

FROMAGES et CHARCUTERIE ~ maison

Déclinaison de fromages (Camembert au lait cru, chèvre, Tome de Savoie et Reblochon)

Terrine de Campagne et cornichon

SALADE ~ maison

*Salade Espagnole (salade de pâte, jambon Serrano, olive verte, tomate du jardin, pesto)
'maison'*

+ *Salade de carotte du jardin, ciboulette 'maison'*

+ *Salade verte et vinaigrette*

Toutes nos réalisations sont entièrement fait maison, nous travaillons nos propres fruits et légumes

Brunch Gastronomique

26€ /pers



Brunch ~ maison

Brioche 'maison'

+ Assortiment de mini viennoiserie (croissant et pain au chocolat)

+ Salade de fruit 'maison'

+ Gaufre de Bruxelles 'maison'

+ Petit pain (2/pers)

+ Cookies au chocolat 'maison'

+ Corbeille de fruits frais de saison

+ Saumon mariné 'maison'

Mini tarte aux pommes et crumble 'maison'

SAUCES ~ maison

Assortiment de confitures 'maison', miel, beurre, Myrtille sauvage, sucre, Nutella

FROMAGES et CHARCUTERIE ~ maison

Déclinaison de fromages (Camembert au lait cru, chèvre, Tome de Savoie et Reblochon)

+ *Déclinaison de charcuterie Artisanale*

SALADE et Quiche ~ maison

Quiche au chèvre et chorizo 'maison'

+ *Salade de carotte du jardin, ciboulette 'maison'*

+ *Salade verte et vinaigrette*

EN OPTION : Fontaine à chocolat ~ maison (5,00€/pers)

Fontaine à chocolat accompagnée de nos fruits de saison et Chamallow (compris la location de l'appareil)

Toutes nos réalisations sont entièrement fait maison, nous travaillons nos propres fruits et légumes