

Soirée Réveillon

BUFFET A EMPORTER

Formule A

Prémices pour l'apéritif

5 pièces par personne (Canapés froids et accouilles salées)

Médaille de foie gras de canard et sa brioche

Présentation de poissons froids sur plateau

Filet de loup et saumon fumé, garniture (crevettes, asperges, etc.), sauce et condiments

Cuisse de canard farcie aux trompettes et émincé de filet de boeuf froid en marquise

Salades composées au choix : 250g/300g environ par personne, 3 variétés au choix à définir selon goût et saison, par exemple, riz niçois, taboulé, salade californienne, salade aux haricots rouges et gésiers confits au foie gras, salade paysanne, salade Waldorf, salade de riz cantonnais, salade muguet ou...

Notre plateau de fromages

Gâteau de Noël ou de l'an neuf au choix

Par exemple : cascade de choux et petites pâtisseries et macaron ou financier et opéra au cerises confites et croquant d'amandes.

Soit de 1 à 20 personnes 42 € HT par personne + TVA 5,5%
De 21 à 60 personnes 40 € HT par personne + TVA 5,5%
60 personnes et plus 38 € HT par personne + TVA 5,5%

2015

3 formules au choix

Formule B

Accouilles salées, canapés froids, verrines avec entre autres : Pressé de Saint Jacques en carpaccio et citron vert en coupelle, Carpaccio de thon purée de tomates aux herbes en coupelle, Tartare de saumon à

la moutarde à l'ancienne en coupelle, ...

(12 pièces par personne en moyenne)

Médaille de foie gras de canard sur sa brioche

Coupe de fruits de mers sauce crémée et citronnée, (Saint Jacques dorées, queues d'écrevisses, émincé de crabe, coeurs de palmiers, maïs et asperges en morceaux).

Viandes froides : effeuillé de gigot rôti et gigote de chevreuil en présentation, sauce et garniture.

Sélection de fromages.

Gâteau de Noël ou

Gâteau de l'an à l'ananas et aux poires ou

Gâteau François 1er (chocolat meringué, biscuit café) ou

Assortiment de pâtisseries réductions (5 pièces par personne).

Formule à 40€ HT par personne + TVA 5.5%

Livraison offerte*

Formule petit prix

Une entrée au choix :

Plateau de spécialités charcutières maison (mousse de foie au porto, terrine du chef à l'ancienne, rosette, jambon fumé, condiment)

Ou

Plateau de saumon fumé maison

Ou

Roulade de colin aux crevettes, sauce et condiment.

Viandes froides :

Filet de volaille rôtie aux condiments et pièce de boeuf en effeuillé.

Salade de fruits de mer aux tagliatelles, taboulé, méli mélo de crudités (céleri, carottes, choux rouges et blancs).

Brie du chef

Gâteau de fête aux fraises ou autres fruits, avec l'inscription de votre choix

Soit de 1 à 20 personnes 22 euros HT par personne
De 21 à 50 personnes 21 euros HT par personne
De 51 personnes et plus 20 euros HT par personne.

Livraison Offerte selon distance et dans la mesure de nos possibilités. Si nécessaire, possibilité de location de vaisselle (prise à notre entrepôt et rendue propre) soit 3 jeux d'assiettes, 3 verres, 2 jeux de couverts soit 1,50 € HT par personne.

Pour tous renseignements complémentaires, nous sommes à votre disposition au

01 69 40 82 18

Mode de règlement : 40% à la réservation, solde impératif 8 jours avant.