



# Buffet GOURMAND

Commande Minimum : 25 personnes

Délai : 72 heures

*... De Saveurs en Couleurs ...*

**N**os Buffets sont présentés sur d'élégants supports porcelaine, inox et ardoise.

## **Buffet " l'Art des Mets "**

### **Les Entrées Froides**

Confit de Pommes de Terre *Agatha* au foie gras de canard, et petite julienne de légumes aux aromates  
Pressé de légumes confits au chèvre frais et basilic du jardin  
Carpaccio de saumon frais mariné au curcuma et au gingembre  
Filet de sole aux shiitakes, tartare de petites tomates confites aux herbes

### **Les Entrées Chaudes**

Véritable tourte à la *Champenoise*  
Pâté croute mariné au Ratafia

### **Les Viandes Froides**

Ballotine de pintadeau revisitée par le Chef à la farce fine de volaille aux trompettes de la mort  
Tournedos de filet mignon de porc à la duxelles de champignons du moment  
Chiffonnade de Bœuf " *Fin Gourmet* " en gelée de Ratafia

### **Les Salades Composées**

La Toute Verte du Printemps  
Avocats, asperges vertes et artichauts à l'huile de noix et vinaigre de cidre

#### La Camarguaise

Duo de Riz Blanc et Brun de Camargue, Dès de Tomates, Poivrons aux Trois Couleurs,  
Oignons, Câpres et Ail Doux, Petit Balsamique au Miel de Champagne

#### La Tagliatelle aux Fruits de Mer

Tagliatelles Fraîches, Dès de Saumon, Crevettes, Moules, Calamars, Fondue de Jeunes Poireaux,  
Petit Jus Crémeux de Piments Doux d'Espelette

### **Les Fromages Affinés**

Saint-Maur blanc et cendré, Chaource, Maroilles, Brie de Meaux Fermier,  
Bleu de Bresse, Langres et Saint-Albray  
Petit Mesclun de jeunes pousses à l'huile de noisettes

### **Les Desserts**

Mini moelleux au chocolat  
Œufs à la neige aux Biscuits Roses de Reims  
Salade de fruits frais de saison  
Charlotte aux poires du Comice  
Mini crème brûlée à la vanille Bourbon grattée

### **Café**

*Nespresso* et petite truffe chocolatée du Chef

**Prix/Personne : 40,00 € ht - Tva 10,00% en sus**

**Retrouvez en page 19 toutes les prestations et le service Maître d'Hôtel  
compris dans le prix de ce Buffet**



# Le Brunch

... Si Chaud et Vraiment Trop Bon ...

**N**os Buffets sont présentés sur d'élégants plateaux porcelaine, inox et ardoise

## ***Au Buffet***

### **Assortiment de Boissons**

Café, Thés variés, Lait et Chocolat Chaud  
Jus d'orange frais avec pulpe et sans pulpe  
Jus de Pommes, Ice Thé à la Pêche, Coca-Cola Standard et Coca-Cola Zéro  
Eau Plate et Eau Gazeuse  
Sucre Blanc, Sucre de Canne, Stévia

### **Assortiment de Mets**

#### *Ronde de Mini-Viennoiseries*

Croissant, Pain au Chocolat, Chausson aux Pommes,  
Brioche au Beurre, Pain aux Raisins

#### *Ronde des Pains*

Boule de Pain de Campagne, pain Viking, pain Tranché au Noix, Lard et Oignons  
Grand Pain de Campagne "Tradition"

### **Les Accompagnements**

Confitures purs fruits cuits au chaudron :  
Fraises, Agrumes, Fruits Rouges, Figs, Framboises, Abricots, Cerises, Pêches  
Pâte à Tartiner au Chocolat  
Beurre Doux et Beurre Salé  
Cornichons, Oignons Grelots, Mayonnaise, Moutarde, Sauce tomates

### **Les Consistants**

Assortiment de Charcuteries Fines et autres produits :  
Jambon Blanc, Jambon Fumé de Pays, Saucisson Fumé à l'Ail, Rosette de Lyon, Mortadelle à la Pistache  
Œufs Fermiers Cuits Durs

### **Salade Composée "Printanière"**

Haricots Verts, Poivrons, Champignons de Paris, Blancs de Volaille, Tomates, Julienne de Carottes

### **Salade Composée "Paysanne "**

Pommes de Terre, Lard Paysan Frit, Champignons, Oignons Rouges, Tomates, Persil Plat

### **Les Fromages**

Fromage Blanc/Faisselle en Coupelle, Brie de Meaux, Mimolette, Bleu de Bresse

### **Les Desserts**

Ile Flottante aux Biscuits Roses de Reims  
Brochette de Fruits Frais Variés et Colorés

**Prix/personne : 26,00 € ht - Tva 10,00 % en sus.**