



Carte d'automne/hiver 2024/2025



Les Buffets

Buffet Curcuma

Les entrées et salades

Dôme de légumes crus et tapenades

Salade du pêcheur

Salade d'haricots verts, huile de noix et magret

Coleslaw

Les Plats du Chef

Trilogie de viandes froides servie avec légumes
et pommes de terre

Gravlax de saumon à la betterave et aneth

Les Plateaux de fromages

Tome de brebis, cantal et Saint-Nectaire

Les desserts

Tarte Tatin aux pommes

Tarte aux abricots

Tarif 30,00€HT

Menu Safran

Les entrées et salades

Salade de roquette, burrata, basilic

Antipasti aux légumes grillés

Les Plats du Chef

Carpaccio de saumon

Penne au thon, olives noires et câpres

Les Plateaux de fromages

Tome de brebis, cantal et Saint-Nectaire

Les desserts

Tiramisu

Verrines douceur

Tarif 27,00€ HT

Buffet Cardamome

Les entrées et salades

Assortiment de poissons froids et mayonnaise

Charcuteries italiennes et espagnoles

Taboulé vert

Salade à la thaï

Les Plats du Chef

Brochettes de saumon marinées à l'aneth

Rôti de bœuf, fêta, olives, tomates cerise

Ratatouille

Les Plateaux de fromages

Tome de brebis, cantal et Saint-Nectaire

Les desserts

Fondant au chocolat

Assortiment de verrines aux fruits

Tarif 33,00€HT

Menu Espelette

Les entrées et salades

Salade sud-ouest au foie gras

Wraps au pastrami et Philadelphia

Rillettes de crabe au gingembre et ciboulette

Verrine de truite fumé et caviar d'aubergine

Les Plats du Chef

Saumon froid à l'oseille

Contre-filet de bœuf, parmesan et olives

Les Plateaux de fromages

Tome de brebis, cantal et Saint-Nectaire

Les desserts

Fondant au chocolat

Assortiment de verrines aux fruits

Tarif 34,00€HT