



# BUFFET Tradition

à **43€ TTC** par personne

(Salle et service compris hors boissons)

Minimum 40 personnes - ½ part pour les enfants de 4 à 12 ans

## Les produits de la mer

- Saumon cuit à la vapeur d'aneth
- Fantaisie de tomate au crabe, surimi et ananas
- Terrine de poisson et petits légumes
- Bouquet de crevettes norvégiennes

## Les produits du boucher

- Pyramide de rôtis de bœuf
- Rosace de Saint-Antoine
- Jambon de serrano
- Filet de dinde fumé à la royale
- Wrap de poulet au curry

## Les fraîcheurs

- Salade de saison
- Salade de haricots verts à l'échalote
- Salade de quinoa et petits légumes
- Taboulé à la menthe
- Julienne de carottes à l'orange
- Oeuf mayonnaise

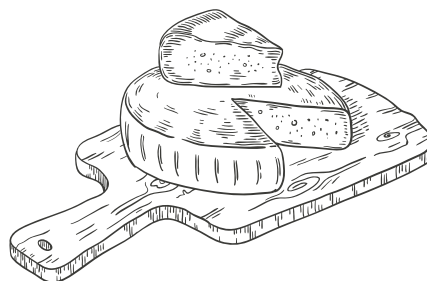
*Nous vous proposons la pause digestive (supplément **5€**)*

## Le fromage

- Plateau de fromages affinés sélectionnés par notre chef

## Le dessert

- Buffet de desserts personnalisable



LES  
PYRAMIDES

Photos non contractuelles.

# BUFFET Pyramides

à 50€ TTC par personne

(Salle et service compris hors boissons)

Minimum 40 personnes - ½ part pour les enfants de 4 à 12 ans

## L'entrée servie à table

- Foie gras de canard maison, chutney de figues et brioche au beurre
- Soufflé de saumon en waterzoï (endives, poireaux, carottes et céleri)
- Cocotte de Saint-Jacques et saumon, beurre nantais

### Le plat en buffet

## Les produits de la mer

- Saumon cuit à la vapeur d'aneth
- Fantaisie de tomate au crabe, surimi et ananas
- Terrine de poisson et petits légumes
- Bouquet de crevettes norvégiennes

## Les produits du boucher

- Pyramide de rôtis de bœuf
- Rosace de Saint-Antoine
- Jambon de serrano
- Filet de dinde fumé à la royale
- Wrap de poulet au curry

## Les fraîcheurs

- Salade de saison
- Salade de haricots verts à l'échalote
- Salade de quinoa et petits légumes
- Taboulé à la menthe
- Julienne de carottes à l'orange
- Oeuf mayonnaise

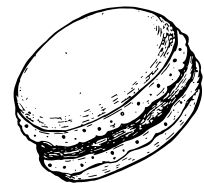
*Nous vous proposons la pause digestive (supplément 5€)*

## Le fromage

- Plateau de fromages affinés sélectionnés par notre chef

## Le dessert

- Buffet de desserts personnalisable



LES  
PYRAMIDES

Photos non contractuelles.

# BUFFET Exception

à 55€ TTC par personne

(Salle et service compris hors boissons)

Minimum 40 personnes - ½ part pour les enfants de 4 à 12 ans

## L'entrée en buffet

### Les produits de la mer

- Saumon cuit à la vapeur d'aneth
- Fantaisie de tomate au crabe, surimi et ananas
- Terrine de poisson et petits légumes
- Bouquet de crevettes norvégiennes

### Les produits du boucher

- Pyramide de rôtis de bœuf
- Rosace de Saint-Antoine
- Jambon de serrano
- Filet de dinde fumé à la royale
- Wrap de poulet au curry

### Les fraîcheurs

- Salade de saison
- Salade de haricots verts à l'échalote
- Salade de quinoa et petits légumes
- Taboulé à la menthe
- Julienne de carottes à l'orange
- Oeuf mayonnaise

### Le plat servi à table

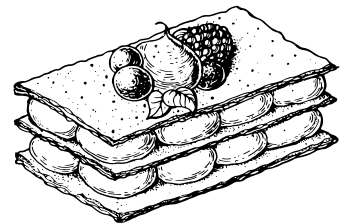
- Dos de cabillaud aux coques et moules safranées
  - Suprême de pintade, jus de cuisson et champignons
  - Mignon de porc basse température, sauce voronoff
- Nous vous proposons la pause digestive (supplément 5€)*

### Le fromage

- Plateau de fromages affinés sélectionnés par notre chef

### Le dessert

- Buffet de desserts personnalisable



LES  
PYRAMIDES 

Photos non contractuelles.