

# Nos buffets types

MIN 40 PERSONNES

## Campagnard :

14.50 € HT/pers

Salade piémontaises  
Salade de lentilles  
Salade tomate, fenouil, concombre

Jambon cru  
Rosette  
Assortiment de Terrines « maison »

Ailes de poulet  
Rôti de porc  
Rosbif  
Assortiment de condiments variés

Plateau de divers fromages de région

Pudding  
Assortiment de Tartes  
Salade de fruits frais

Pain de campagne

## Savoyard :

15.50 € HT/pers

Salade savoyarde  
(chou vert, fromage de Savoie, noix, raisins secs)  
Salade chambérienne  
(salade, diots maison, pommes, croûtons)  
Salade de crozets  
(crozets, œufs dur, jambon, carottes)

Planche de charcuteries

Brochette Beaufort, noix de jambon  
Brochette Tomme, raisins  
Brochette roulé de pruneau au lard

Rôti de veau savoyard (veau, lardons, fromage)  
Tartines diots nature et fumés

Plateau de fromages Savoyard

Biscuit de Savoie et sa crème anglaise au Génépi  
Tarte aux myrtilles  
Tarte fine aux pommes et confiture de lait

Pain de campagne

Café +0.50 €/pers



# Nos buffets types

**MIN 40 PERSONNES**

Café +0.50 €/pers

## Dînatoire :

17.90 € HT/pers

- \* Barquette de macédoine
- \* Godet de Taboulé créole
- \* Le Panier du Maraîcher
  
- \* Brochette tomate/mozzarella/olive verte
- \* Brochette Tomme, raisin
- \* Toast cœur d'artichaut sur aioli
  
- \* Domino charcuterie sur pic
- \* Poulet au chutney de mangue
  
- \* Navette farcie rilette de saumon
- \* Cuillère carpaccio saumon frais/chantilly mandarine
  
- \* Cigare de St Marcelin aux noix
- \* Gratiné de Tomme sur croûtons
  
- \* Brochette de fruits
- \* Verrine mousse au chocolat
- \* Mini macarons assortis
- \* Verrine Tiramisu

## Festif :

26.80 € HT/pers

- \* Mesclun aux pignons de pins grillés et tomates confites
- \* Barquette macédoine et copeaux De saumon frais
- \* Verrine fraîcheur tomates/ concombres au Xérès
- \* Cuillère mousse avocat et pointes d'asperges
- \* Bouchée foie gras maison sur pain d'épices
  
- \* Marquise de saumon fumé maison
- \* Brochette de canard fumé maison et pêche
- \* Marquise de jambon cru sur planche
  
- \* Rôti de veau à la sauge fraîche du jardin OU
- \* Petit porcelet rôti reconstitué
  
- \* Flan d'asperge
  
- \* Aumônière de chèvre frais et Pommes fruits
- \* Cigare St Marcelin aux noix
  
- \* Salade de fruits frais (infusés à la menthe)
- \* Royal Chocolat
- \* Framboisier
- \* Paris-Brest

**1 miche de pain par personne**

