

**BUFFET à 20 € /pers (mis à disposition au buffet)**

Taboulé au citron & menthe fraîche  
Salade grecque (fêta, poivrons, tomate, maïs...)  
Tomates et mozzarella huile d'olive et basilic  
Terrine de poissons sauce cocktail  
Salade de carottes à l'orange  
Salade de pâtes au surimi  
Tomate farcie Macédoine de légumes à la mayonnaise  
Assortiments de viandes froides et filet de poulet rôti  
Terrine de campagne, cornichons  
Plateau de fromages de région  
Assortiment de desserts en verrines  
(Mousses chocolat, panna-cotta, mousses de fruits, mini salade de fruits)

**Menu à 25€/pers (service à l'assiette)**

Saumon mariné par nos soins, senteurs d'agrumes, crème de ciboulette et blinis  
Ou  
Velouté de potimarron aux moules safranées

---

Paleron de bœuf 'cuisson basse température'  
Gratin Dauphinois et légumes du moment  
Ou  
Pavé de saumon grillé sur lit de ravioles du Dauphiné  
Eventail de courgettes

---

Profiteroles à la glace vanille, sauce au chocolat  
Ou  
Cheese-cake au citron vert et spéculoos, coulis mangue

**Menu à 30€/pers (service à l'assiette)**

Salade Gourmande :  
Salade mêlée, tomates, gésiers confits, œufs durs, dés de foie gras de canard, magret fumé  
Ou  
Tataki de Thon rouge aux graines de sésame doré  
Germe de soja sauce soja et gingembre râpé

---

Contre filet de Boeuf rôti sauce forestière  
Gratin Dauphinois et légumes du moment  
Ou  
Filet de bar grillé sur la peau Beurre blanc au Yuzu  
Riz basmati et légumes du moment

---

Vacherin glacé – Vanille/Framboise sur lit de meringue, coulis fruits rouges  
Ou  
Moelleux au chocolat crème anglaise à la chartreuse verte