

Buffets froids

« MELI-MELO »

Pâté en croute
Charcuterie fine
Aspic de volaille ou jambon
Rosette
Rosbif
Roulé de porc braisé
Poulet fermier
Magret de canard fumé
Accompagné de moutarde, mayo, cornichons.

Avec au choix, 4 salades et/ou crudités (voir liste)

13,70€/pers

« LE FUMOIR »

Lard paysan
Lard de jambon
Saucisse fumée aux choux
Echine de porc fumé
Jambon fumé
Magret de canard fumé
Filet mignon de porc fumé
Bacon
Accompagné de moutarde, mayo, cornichons.

Avec au choix, 4 salades et/ou crudités (voir liste)

13,90€/pers

« CASSE CROUTE »

Lard paysan
Pâté de campagne
Pâté de foie
Charcuterie fine
Rosette
Fromage de tête
Saucisson lorrain
Bargkass (de nos montagnes)
Munster fermier
Accompagné de moutarde, mayo, cornichons.

Avec au choix, 4 salades et/ou crudités (voir liste)

12,90€/pers

« LES 5 VIANDES »

Rosbif
Gigot d'agneau
Roulé de porc
Poulet fermier des Landes
Rôti de veau
Accompagné de moutarde, mayo, cornichons.

Avec au choix, 4 salades et/ou crudités (voir liste)

13,50€/pers

« JOUR DE FETE »

Saumon fumé sauvage
Saumon ou brochet Bellevue
(sur lit de macédoine aux légumes frais et œuf mimosa)
Cocktail de crevette à l'ananas
Terrine de poisson
Rosbif
Lard de jambon
Magret de canard fumé
Poulet fermier des Landes
Aspic mousse de canard
Rosette
Accompagné de moutarde, mayo et cornichons.

Avec au choix, 5 salades et/ou crudités (voir liste)

18,90€/pers

« LE BUFFET DES ENFANTS »

Jambon blanc
Saucisson de Lyon
Rosette
Mini-viennoise
Œuf mimose
Deux salades (au choix)
+ pain

5,00€/enfant