



BUFFETS

BUFFET MORVANDIAU

Salade morvandelle
Salade à la tome du morvan

Jambon du morvan
oeuf au jambon

Truite morvandelle

Poulet "fermier"
Rôti de boeuf

Fromage de la ferme
(fromage blanc, vache mi-sec)

Poire au vin
Charlotte au chocolat

BUFFET SAVEUR

Salade en verre
paysanne, comtoise, multi-pommes

Abondance de charcuterie

Colin farci sur son miroir
agrumes pique-nique

Déclinaison basse cour
aiguillette de canard, blanc de
poulet mariné, filet de caille en
brochette

Fromages de notre terroir

Petites douceurs pour papilles

BUFFET ESTIVAL

Panier du jardinier
Oeuf poché "froufrou"

Cocktail de melon au vin de noix

Papillon de jambon
et sa rosette

Mosaïque de saumon

Brochette de volaille au raisin
Effeuilé de charolais

Plateau de fromages

Mousse choco
Crème anglaise et gâteau biscuité

BUFFET DE FÊTE

Éventail de salades
*salade bressane, salade de la mer, salade
francillon et salade multicolor*

Brochette de jambon à l'ananas et
chiffonnade de pavé bourguignon

Opéra de saumon
Rillettes de cabillaud en verrine
Déllice de Poséïdon

Gigot d'agneau aux herbes
Dos de charolais sauce bourguignonne

Escalier de gâteaux
choco-poire, Vaucluse, tutti frutti



COCKTAILS

VERRINES & AMUSE-BOUCHES /pièce

- Gambas/mangue/grenade et son jus balsamique
- Chantilly de foie gras
- Makis de foie gras aux poires
- Mirepoix de légumes croquants et son cube de saumon
- Oeuf en gelée et sa sauce mousseline
- Tomato cocktail farcie
- Navette à la mousse de canard
- Mini croquant du Morvan
- Lentilles vertes du Puy et ses petits cubes de foie gras
- Mousse d'asperge mascarpone et oeuf de caille
- Mousse d'avocat au crabe et sa crème à l'huile d'olive et citron.

LES PETITES BROCHETTES /pièce

- Petites brochettes du jardinier (radis, tomate cerise, concombre, choux fleur)
- Petites brochettes périgourdine (magret fumé, tomate confite et mousse de canard)
- Petites brochettes du charcutier (rillettes, pavé bourguignon, cornichon)
- Petites brochettes de la mer (moule, crevette, surimi, tomate cerise)

LES SALÉS (suite)

- Petits fours chauds 3/ personne
- Assortiment de canapés 4/personnes
- Pain surprise (10 personnes)
- Cake au saumon fumé (10 personnes)
- Cake jambon/olives (15 personnes)
- Cake au boudin et aux pommes (hiver)
- Petits feuilletés fromage ou saucisse (pièce)
- Buisson de légumes (15 personnes)
- Chapeau de fromages (15 personnes)
- Chiffonnade de jambon du Morvan



BUFFETS

BUFFET

Corbeille du jardin
(Tomates, carottes, céleri) ou
Peffte jardinière dans son cornet

Terrine de campagne

Poulet rôti et sa salade verte

Crème brûlée

Panier printanier ou
salade verte aux lardons

Jambon du Morvan

Rosbif charolais

Brochette d'ananas

BUFFET

Demi avocat et sa garniture
crabe ananas

Brochette charcutière

(11 rosette + 11 pâte bourguignon + 1 bille
rillettes, cornichon, tomate cerise, radis)

Rôti de porc ou
Poulet rôti

Mélange de salades

Transparence de litchis et framboises

Salade de pommes de terre
et lardons

Jambon du Morvan

Rosbif charolais
et timbale de légumes

Mousse au chocolat
ou
tarte aux fruits

BUFFET CAMPAGNARD

Corbeille du jardin (Duo céleri-carottes, tomates, pommes de terre)
Salade verte aux lardons

Terrine de campagne "Maison"

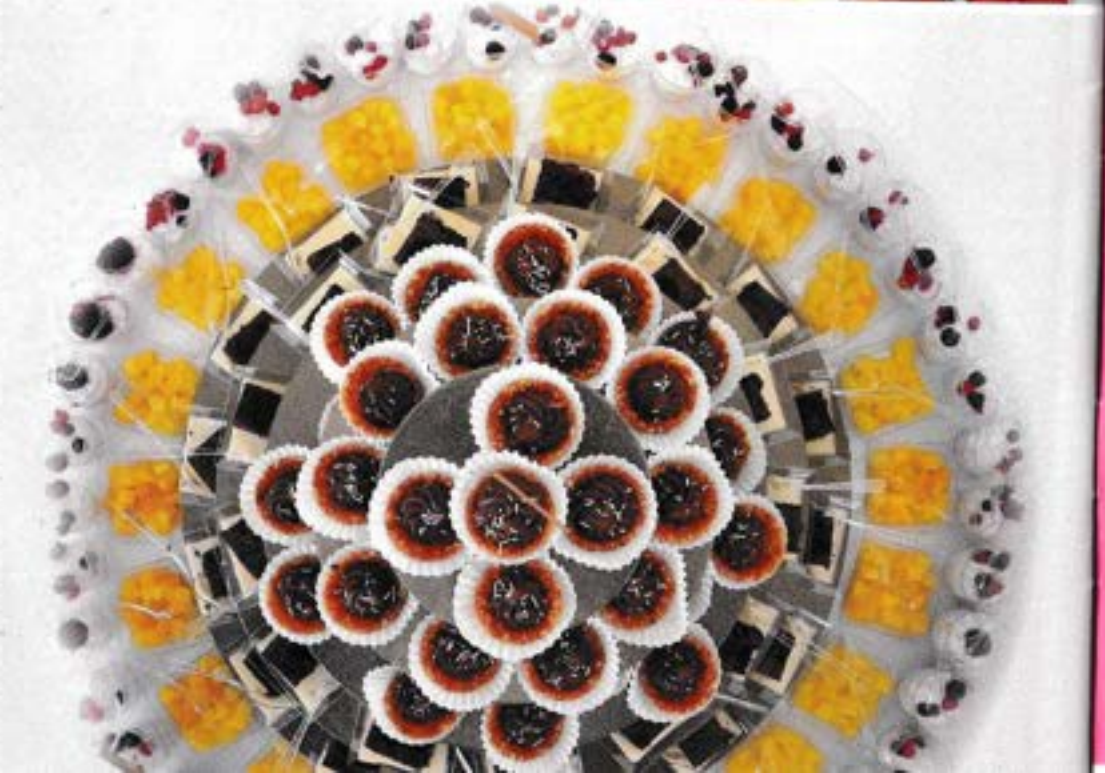
Pic du charcutier et ses légumes croquants

Poulet rôti "fermier"

Brie

Tartelette aux pommes, Flan vanille





COCKTAILS

LES PETITS DESSERTS SUCRÉS /pièce

- Mousse au chocolat et sa marmelade d'orange
- Chantilly aux fruits rouges
- Mini tartelette aux fruits frais Ø 55
- Crème brûlée dans sa porcelaine
- Cocktail de fruits et sa poire chantilly
- Sucette de petit roulé
- confiture
- Macaron ganache chocolat
- Petite guimauve sur son pic, fruits frais et coulis chocolat
- Petite île flottante
- Cube de gâteau au chocolat sur son pic
- Mini tatin
- Mini tartelette ganache chocolat

LES BOISSONS /personne

- Punch 25 cl/personne
- Marquissette 25 cl/personne
- Sangria 25 cl/personne