

BUFFET (sans service) 18€

Assortiment de charcuterie

Salade sicilienne (semoule aux herbes, tomates confites, poivrons cuits, maïs nain, feta, mozzarella, basilic, vinaigrette)

Salade de perle marine au citron et basilic

Salade hawaïenne (pate, poulet, ananas, maïs et vinaigrette béarnaise)

Salade grecque (concombre, tomate, oignons rouge, feta, olives noires, herbes et huile d'olive)

Terrine du pêcheur à l'aïoli

Rôti de bœuf mignonette poivre et sel

Rôti de porc à l'orange

Poulet saveur basquaise

Accompagnés d'une terrine de légumes

Ou

Plat du jour (voir liste dans le menu du jour)

Plateau de fromages (3) et salade

Assortiment de desserts :

Fondant au chocolat et tarte crumble pommes

Buffet 19€/personne

Avec cinq entrées aux choix :

Saumon sur le ventre farci à la mousse de légumes et nappage crème de fumet de poisson

Salade de perle marine (pate fine, poisson blanc, surimi premium, brunoise de légumes, jus de citron, huile d'olive, basilic)

Salade sicilienne (semoules aux herbes, feta, mozzarella, basilic, piquillos, coulis de tomate, olive noire, maïs nain)

Galantine de canard aux éclats de cèpes et vieux pineaux

Pain de truite à l'armoricaine et sa sauce béarnaise

Salade gersoise (pomme de terre, confit de canard émiétté, saucisse fumé, gésiers, vinaigrette moutarde au miel et noix)

Salade baltique (Salade baltique (tartare de courgette, éclats de spaghetti à l'encre de seiche, fenouil, saumon fumé, saumon frais, jus de citron, huile

d'olive)
Terrine de porc au vieux pineau maison

Joues de porc confit à la bordelaise et son flan de pomme de terre
Ou
Sauté de sot l'y laisse de volaille façon blanquette aux chanterelles et flan
de panais
Ou
Cuisse de canard farcie à la gasconne, crème de pleurotes et flan de
champignons
Ou
Mini rôti de volaille à la duxelles de champignon et éclat de châtaignes, flan
de patates douces
Ou
Saute de joue de bœuf à la bordelaise aux trompettes des morts et sa
semoule aux petits légumes

Plateau de fromages (tome grise, brie, emmental) et salade de jeunes
pousses

Mousse poire et caramel beurre salé
Ou
Mousse chocolat croustillante et mousse caramel aux pommes
caramélisées.
ou
Assortiment de trois mignardises (panna cotta coulis framboise et spéculos,
mousse tiramisu et biscuit, mousse chocolat sur pralin)

Buffet d'entrées

Guacamole au citron vert et nachos
Accras et Boudin noir sauce chien
Salade d'Achard e légumes
Salade de patates douces au poulet
salade de poissons marinés tahitienne
mini samossas au crabe et herbes
moule et crabe farcie
agrumes et crevettes en salade de perle marine

buffet plat principal
*Papillote en feuille de banane de dorade coryphène, gambas herbes thai et
coulis crustacés
et
Colombo banane de porc
Et
Rougaille saucisse
Accompagné d'un riz madras (riz, ananas, et raisin blond) et purée de
pomme de terre douce*

Assiette de fromages et salade de jeunes pousses

Buffet de desserts
*Salade de fruits exotiques à la liqueur de litchis
Mousse mangue et fruits de la passion
Brochette ananas poêlées et flambées au rhum*

Buffet de café et de thé accompagné de rocher coco

Buffet

(19€/Pers sans service compris)

(23€/Pers service compris)

(vins facturés à la consommation)

*Salade de poulet asiatique
Salade baltique
Terrine de campagne maison au cognac et condiment
Salade de légumes à la grecque
Taboulé iranien*

*Filet de porc à la moutarde au miel
Poulet à la mexicaine
Bœuf thai
Accompagné d'une terrine de légumes froids*

Plateau de 3 fromages

Assortiment de dessert : tarte crumble pomme, financier en cake, moelleux au chocolat, panier de fruit frais

Buffet de Café (si service)

Buffet finger food (25€/Pers service compris)

Assortiment d'amuses bouches : (20 pièces/pers)

Roule mexicain

Gâteau de faritas , crème citron aneth aux éclats de saumon fumé
Petit pain fromage aux herbes à la crème de poivrons, éclat de Bresaola

Navette rilette de chorizo.

Mini club sandwich de la mer

Croque-monsieur savoyard

Sushi maison

Pâté de pomme de terre

Migliacciu (pain à la brousse de brebis)

Assortiment de pizza.

Plat : (servi en box chinoise)

Poulet coco citron et semoule aux abricots (en grosse verrine)

Ou

Saute de joue de bœuf à la bordelaise et son riz aux légumes

Ou

Blanquette de poisson aux épices douces sur petites pates oiseaux aux algues

Buffet de fromage tranchés et pains tranchés

Buffet de desserts :

Coupelle mousse chocolat

Coupelle riz au lait caramel

Verrine de mousse mangue et sa brunoise de fruits au coulis mangue

Verrine mousse tiramisu et brisures de spéculos

Buffet de café (en supplément 1.5€/pers)

BUFFET « NOUVELLE AQUITAINE »

Salade paysanne (pomme de terre, langue, cornichon, émietté de viande
volaille, vinaigrette à la moutarde au miel)

Salade océane (pate à l'encre de seiche, poisson, tartare d'algues, huile
d'olive, jus de citron, fenouil, brunoise de courgette)

Terrine charentaise au Cognac

Jambon froid cuit à l'os

Jambon de pays tranché

Saumon sur le ventre farci à la mousse de légumes et nappé d'une sauce
blanche « façon bonne femme de la mère »

Grillon charentais

Farci poitevin

Bourriche d'huîtres spéciales de claires

Panier de crevettes roses fraîches

Rôti de veau sauce pleurotes

Rôti de bœuf et sa sauce d'oignons

Gigot d'agneau et son jus

Accompagné de petites pomme de terre en chemise ail et gros sel ,
mogettes de Vendée label rouge

salades aux noix

La ronde de fromages (chèvre, vache.....)

Galette charentaise au pruneaux et à la confiture de figes

Tourteau fromager

Corbeille de fruits de saison

buffet café et de thé

Sur le buffet : Pain, Vinaigrette, moutarde, cornichons , mayonnaise, citron,
vinaigre d'échalotes ...

Tarif :36€/pers (service compris)

Champagne par caisse de 6 : (brut classique 16€, prestige 18€, rosé 17€)

Eau plate et pétillante: 2€/bte

Blanc, rouge, rosé : 9€/bte

Cocktail 18€

A/Canapés salés

Sablé parmesan, crème de chèvre à la graine de moutarde et estragon

Mini club marin au saumon fume et crème de crevette

Mini Brioche au Saumon Fumé et crème de citron au gingembre

Mini Wrap bœuf fume, épinard, crème massale aux épices douces

B/Verrines salées

Verrine de lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette

Tartare Courgettes au parmesan, crème de poivron

Mousse de tomate, mousse mozzarella, coulis pesto

céviché de dorade marinée aux aromates de la mer

C/Les Sushis

Maki cheese, bille de citron, chair de crabe

Nigiri saumon sauce terriyaki

D/Pièces sucrées

Tartelette citron meringuée

Tartelette tout Chocolat au caramel beurre salée

Mini Cup cake Framboise

Verrine pomme verveine et Crumble cannelle

Verrine mousse an au basilic

BUFFET oriental ***(18 Euros/pers)***

Taboulé à la menthe et légumes

Carottes à la crème de cumin

*Salade de boulgour au blanc de volaille et bœuf mariné, oignons, poivrons,
sauce tartare*

Concombre à la crème, ciboulette et coriandre

Tajine aux pruneaux, olives, abricots, citron confits et légumes

Ou

Couscous aux trois viandes et semoule aux raisins

Assortiment de dessert du Maghreb

BUFFET
(16 Euros/pers)

***(Sans vaisselle, sans service
et sans pain)***

Terrine au vieux pineau
Salade de spatzles au bœuf et mimolette
Salade de poulet asiatique
Salade baltique

Echine de porc à la moutarde au miel et son flan de panais
Ou

Poulet à la mexicaine, ratatouille et riz
Ou

Joue de Bœuf à la bordelaise et sa semoule aux petits légumes
Ou

Tartiflette
Ou

Gratin de légumes et de poulet à la crème de bleu
Ou

*Ballotin de volaille aux légumes sauce crème de champignons et
pomme de terre gratiné à la savoyarde*

Ou
Jambon braisé

ou
*Assortiment de viandes 2 viandes froides accompagné d'une terrine de
légumes froids*

Plateau de 3 fromages et salade

Cheese cake pommes
Fondant au chocolat

buffet bord de mer (19 euros/personne)

*crevettes roses
terrine de joue de bœuf au foie gras
Terrine d'ailes de raies aux piquillos
Pain de truite homardine aux amandes
Rillettes de saumon
Graton charentais*

Chèvre frais

Tourteau fromager et confiture de cerise

(Pains spéciaux, beurre , citron , mayonnaise)

*Muscadet
Pineau des Charentes
Jus de fruits
Eau minérale*

buffet bord de mer (20 euros/personne)

*crevettes
Salade de perle marine
Pain de truite homardine aux amandes
Salade de tagliatelles aux deux saumons et crème yogourt au citron et
huile de pépin de raisin
Graton charentais*

Poisson farci sur le ventre et nappe à la crème de vieux pineau

motin charentais, fromage de vache frais et pain tranché

*Tourteau fromager et confiture de cerise
Mila charentais au pineau*