

# *BUFFET* *St CYR*

## Apéritif :

*Champagne Brut*

*Punch Planteur*

*Coca, jus de fruits, Perrier*

*Mélange salé (noix de cajou, amandes, cacahuètes)*

*Arbre de crudités et de langoustines*

*Pain et Brioche surprise*

## Canapés :

*Brochette de pomme et magret fumé*

*Œuf de caille sur concombre*

*Mini asperge tomatée*

*Queue d'écrevisse, œuf de saumon américain*

*Tomate cerise, mozzarella*

*Caviar d'oursin*

*Saumon fumé, aneth, citron vert*

*Mousseline de canard*

## Petits fours chauds :

*Mini brochette d'agneau, mini poivron*

*Mini brochette de saumon et Saint Jacques au lard*

*Mini brochette de volaille aux olives marinées*

*Petit croque monsieur*

*Pruneau bacon*

*Quichette aux poireaux*

*Feuilletage*

*.../...*

### Entrées :

*Cascade de jambon de Serrano, Rosette, Andouille de Vire, Mini pâté en croûte  
Décor de fruits frais*

*Saumon frais d'Écosse AOC en Bellevue*

*Saumon mariné décoré de légumes multicolores du midi*

*Terrine de poissons aux Écrevisses, sauce verte à la ciboulette*

*Œuf poché sur fond d'artichaut au saumon fumé*

*Foie gras tranché présenté par nos soins*

### Plat chaud :

*Curry d'agneau créole*

*Ou*

*Filet de volaille de Bresse au foie gras*

*Ou*

*Sauté de lotte au safran*

*Ou*

*Pavé de cerf au Beaujolais crème*

*Pommes sarladaises, gratin d'aubergines, purée de tomates aillées*

### Fromage :

*Brie fermier et sa salade verte aux noix*

### Dessert :

*Cascade de pâtisseries*

*Ou*

*Pièce Montée*

\*\*\*\*\*

*Sancerre blanc*

*Brouilly rouge*

*Eaux minérales plates et gazeuses*

*Petits pains au cumin, aux noix*

*Café, mignardise*

\*\*\*\*\*

**96 Euros T. T. C. par personne**  
*(service, vaisselle et nappage compris)*