



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

Oeuf 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 crémé

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 €uros T. T. C. par personne
(service, vaisselle et nappage compris)