



es
Buffets



BUFFET TERROIR ET TRADITION 14 € TTC (TVA 5.5%)

Taboulé oriental (tomate, courgette, persil, coriandre, menthe, raisin sec, pignon de pin)

Salade de penne, estragon et moutarde

Salade de Coleslaw

Poulet de la rôtissoire

Déclinaison de terrines et charcuteries : Pâté de tête, terrine de campagne, jambon des Ardennes, cornichons, oignons croquants et pain grillé

Rôti de porc croustillant au pesto

Mousse au chocolat

Déclinaison de tartes

Salade de fruits frais

1 boule de pain par personne

es
Buffets

Etonner, séduire, Ravir...



BUFFET AIGUE MARINE 21 € TTC (TVA 5.5%)

Mortadelle italienne et gressinis
Tartine de parme et tapenade
Jambon à l'os et l'Ananas
Tartare de saumon, souvenirs d'Asie

Taboulé oriental (tomate, courgette, persil, coriandre, menthe, raisin sec, pignon de pin)
Mandoline de légumes du potager, perles de crème citronnée
Salade Primavera (Pennes, asperges grillées, petit pois, tomate cerise, oignons rouge)

Pot au feu de bœuf froid, ravigote coriandre et citron vert
Saumon cuit vapeur, herbes fraîches, sauce cressonnaïère
Poulet mariné à l'indienne, vierge de pamplemousse

Plateau de fromages : Brie, Hollande, Mont des cas, Comté, Chèvre frais
Mesclun de jeunes pousses et roquette
2 boules de pains spéciaux par personne

Mousse au chocolat et caramel
Déclinaison de tartes
Salade de fruits, sirop d'une pêche melba

es
Buffets

Etonner, séduire, Ravir...



BUFFET MEDITERRANEEN 26 € TTC (TVA 5.5%)

Escalivada aux légumes du soleil : artichaut, poivrons, aubergines, anchois
Tartare de gambas, pignon de pin, huile au thym et basilic
Jambon de Serrano et gressins au sésame torréfié

Magret de canard figes rôties au miel
Poulet à la broche aux légumes d'un antipasti
Dos de cabillaud grillé en écailles de courgettes au thym de garrigues

Salade de Rigatoni et tagliatelles de légumes (carottes, courgettes, fenouil, oignons rouges)
Salade de tomate feta et légumes croquants (tomates, asperges, brocoli, champignons...)
Salade de pommes de terre et balsamique (olives vertes et noires, tomates confites réduction d'un vieux vinaigre balsamique).

Roquefort, rocamadour, Cabécou du poitou, Fourme de Laguiole, Saint Laurent, Tomme de l'Ubaye, Fourme d'Aubrac, Pelardon, Tomme de Lozère...
Mesclun de jeunes pousses et roquette
2 boules de pains spéciaux / personne

Tiramisu
Framboisier
Salade de fruit frais, sirop d'une pêche melba
Mini diamant framboise, fleur d'oranger

es
Buffets

Etonner, séduire, Ravir...



BUFFET REGIONAL 26 € TTC (TVA 5.5%)

Assiette régionale de charcuterie : potjevleesch, petit salé lillois, chips de pain à l'ail

Véritable tomate Ostendaise

Ch'ti club Mont des cas & jambon à l'os

Petit pavé de saumon mariné à la bière, éclats de baies de Genièvre

Mini chaud- froid de volaille, croustillant de betteraves

Terrine de lapin façon gibelotte, chips de lard

Salade de Rattes du Touquet, Maroilles vinaigrette à la pomme verte et noix

Salade d'endives citronnée relevée du fumet d'un jambon

Rémoulade de céleri moutarde et pommes croquantes

Boulette d'Avesnes, Maroilles, Crayeux de roncq, Monts des cats, Vieux Lille,

Boulette de cambrai, Cœur d'Arras, le pavé de Wissant...

Mesclun de jeunes pousses et roquette

2 boules de pains spéciaux par personne

Ch'tiramisu

Entremet chocolat spéculoos

Salade de fruit frais, sirop d'une pêche melba

Mini tarte au sucre

es
Buffets

Etonner, séduire, Ravir...



BUFFET BARBECUE 26 € TTC (TVA 5.5%)

Brochette de poulet citron et yogourt
Volaille grillée aux arachides
Poitrine de porc poivron et aigre douce
Keftas d'agneau à la menthe fraîche
Papillote de saumon à l'aneth et citron
Côte à l'os grillée ; sel de Guérande (supplément de 3€ TTC)
½ saucisse aux herbes ou merguez

Taboulé oriental (tomate, courgette, persil, coriandre, menthe, raisin sec, pignon de pin)
Salade de penne, estragon et moutarde
Wraps de carottes et céleri, huile citron et romarin
Pomme de terre cuite à la braise
Papillote de légumes du soleil braisé au thym
Sauces : Tartare, béarnaise, yoghourt...
Pains : fusette, flûtes aux céréales, batard au noix, ciabatta

Plateau de fromages : Brie, Hollande, Mont des cas, Comté, chèvre frais
Mesclun de jeunes pousses et roquette
ou Fromage chaud sur barbecue (Mont d'or) et croutons (supplément : 2.50€ TTC/ personne)

Mousse au chocolat et caramel
Déclinaison de tartes
Salade de fruits, sirop d'une pêche melba

es
Buffets

Etonner, séduire, Ravir...



es Buffets

BUFFET INVITATION AU VOYAGE 29 € TTC (TVA5.5%)

Saumon fumé à chaud mini blinis au céleri et tzatziki
P'tit verre hispanique : caviar de courgettes, ratatouilles aux légumes du soleil et chips de chorizo ibérique
Petites broches de saint jacques et gambas aux saveurs d'Asie

Ceviche à la coriandre et purée patates douces
Rôti de veau à l'asiatique vierge échalote et cacahuètes grillées
Aiguillettes de bœuf à l'indienne ; quelques légumes croquants

Salade Caesar et bacon grillé
Salade thaï au poulet et piment doux
Salade de riz créole au crabe et ananas
Salade végétarienne au pamplemousse et germes de soja

Plateau de fromages : Brie , Hollande, Mont des cas, Comté, Chèvre frais
Mesclun, de jeunes pousses et roquette
2 boules de pains spéciaux par personne

Entremet exotique
Tiramisu
Salade de fruits, sirop d'une pêche melba
Sucette banane et coco

Etonner, séduire, Ravir...



BUFFET CRISTAL – Buffet chaud à partir de 30 px- 29€ TTC

Focaccia escaliba de légumes confits et anchois
Verre gourmand périgourdin : magret fumé, pignon, vinaigrette vanille, tomate, jambon
Tartare au deux saumons, huile d'avocat et chips de pomme verte

Estouffade de bœuf à la provençale aux olives
Saumon vapeur, herbes fraîches et sauce cressonnaïère
Navarin d'agneau printanier, sauge cristallisée

Risotto aux pois et curry rouge
Pommes de terres cuites au feu de bois et sauce yaourt acidulé
Tomates du soleil, champignons farcis, courgettes farcies au bruccio

Plateau de fromages : Brie, Hollande, Mont des cas, Comté, Chèvre frais
Mesclun de jeunes pousses et roquette
2 boules de pains spéciaux par personne

Mousse chocolat caramel
Entremet
Salade de fruits, sirop d'une pêche melba
Comptée de rhubarbe, mousse au fromage blanc et fraise translucide

es
Buffets

Etonner, séduire, Ravir...



BUFFET DIAMANT – Buffet chaud à partir de 30 px- 29€ TTC

Bouchées de saumon fumé et mariné, jeunes pousses à l'aneth
Dégustation de foie gras, chips de pain noir et chutney de mangues
Tartare de crabe, mousseline d'avocat et curry de légumes

Lotte froide en chapelure de lard, chips de mimolette
Magret de canard rosé, mariné au poivre vert, mandoline de carottes à l'orange
Carré d'agneau, souvenirs d'un voyage à Marrakech

Salade thaï de vermicelles au piment doux
Salade de rigatonis et tagliatelles de légumes
Salade de risonis et fèves
Salade Caesar

Plateau de fromages : Brie, Hollande, Mont des cas, Comté, Chèvre frais
Mesclun de jeunes pousses et roquette
2 boules de pains spéciaux par personne

½ Merveilleux comme un rocher chocolat et caramel
Sucette banane et coco
Entremet
Salade fruits, sirop d'une pêche melba

es
Buffets

Etonner, séduire, Ravir...