

Entrées

Assiette de foie gras «maison» avec sa compotée de figues
et sa corbeille de toasts

ou

Cassolettes de St Jacques avec sa sauce Sancerre

Plat chaud

Médaille de magret de canard avec sa sauce au poivre vert

ou

Souris d'agneau au miel d'accacia

ou

Roti de veau braisé aux cèpes

Accompagnement

Gratin dauphinois, poêlée de champignons frais et tomates à la provençale

Fromage

Crèmeux des alpages et son coulis de fruits rouges

ou

Assiette de 3 fromages secs et son pain aux noix

Dessert

Entremets (1 part /personne) ou Pièce montée (3 choux/personne)

ou

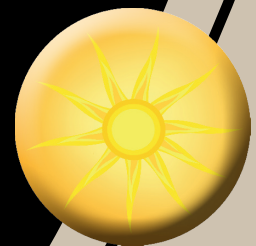
Buffet de desserts : (2 choux), assortiment de desserts variés (1 part)
Supplément de 5,50€/ personne

Fontaine à champagne

Café et son chocolat
dégustation

SERVICE COMPRIS
PAIN, SERVIETTES ET BOISSONS
JUSQU'AU DESSERT

54€
par
personne



Buffet d'histoire Gourmet

Traiteur aux quatre saisons
06-03-42-83-27