

## Buffet d'entrées

Le chalutier : bouquet de crevettes roses, saumon cuit à la royale  
saumon fumé d'Ecosse au bois de hêtre et saumon cru mariné à l'aneth  
Etal du charcutier sur présentoir : jambon cru et blanc, rosette de Lyon,  
mortadelle et terrine de campagne

Panier fraîcheur : salade grecque à la féta, salade niçoise, salade de perles  
marines aux œufs de truite, salade de l'audour aux gésiers de canard confit

### Viande froide servie à l'assiette

Médaille de magret de canard sauce au poivre

ou

Fondant de pintadeau farci à la normande

ou

Roti de veau sauce au foie gras

### Accompagnement

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

### Fromage

Crèmeux des alpages et son coulis de fruits rouge

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