

Buffet d'entrées

Cascade de hors d'œuvre : melon fraîcheur, taboulé impérial,
tagliatelles au saumon et salade niçoise

Etal du charcutier sur présentoir : jambon cru et blanc, rosette de Lyon,
mortadelle et terrine de campagne

Rothonde océane : terrine de St Jacques et filet de saumon de Norvège frais cuit

Viande servie à l'assiette

Fricassée de volaille aux écrevisses

ou

Cuisse de canard à l'orange

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 FROMAGE

39€
par
personne



Buffet d'histoire tradition

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