

Buffet d'entrées

Cascade de hors d'œuvre : melon fraîcheur, taboulé impérial,
salade reine du piemont, salade niçoise

Étal du charcutier sur présentoir : jambon cru et blanc, rosette de Lyon,
mortadelle et terrine de campagne
Filet de saumon cuit à la royale

Viande froide servie en buffet

Cuisse de poulet fermier
Rosbif

Accompagnement

Pommes chips et salade verte

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

35€
par
personne



Buffet froid tradition

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