

FORMULES BUFFETS

SERVIS À PARTIR DE 12 PERSONNES MINIMUM

BUFFET DU MOMENT #121 € TTC/pers

SERVI FROID

ENTRÉES

Salade grecque (150 g /pers.)
Melon (saison) 1 tranche 80 g ou charcuterie
Taboulé de quinoa (150 g /pers.)

PLATS

Dos de Cabillaud
Rôti de Bœuf au thym
2 garnitures : haricots verts (250 g/pers) et salade verte

DESSERTS

Tarte aux fruits
Fromage blanc au sucre

BUFFET DU MOMENT #221 € TTC/pers

SERVI FROID

ENTRÉES

(150 g/pers.)
Salade penne à l'italienne
(penne, jambon cru, tomate confite et cerise,
poivron vert et courgette)

Charcuterie

Salade d'endives, pommes vertes et noix

PLATS

Poulet rôti
Saumon
2 garnitures : haricots verts (250 g/pers) et salade verte

DESSERTS

Crousti chocolat
Salade de fruits

BUFFET FERMIER26 € TTC/pers

SERVI FROID

ENTRÉES

Assortiment de charcuteries et ses condiments
Boudin noir
Farci poitevin
Jambon sec
Saucisson à l'ail
Terrine de campagne
Rillettes de lapin

PLATS

Poulet fermier
Gigot d'agneau du Poitou Charentes rôti aux herbes
avec pommes grenailles

FROMAGE ET DESSERTS

Fromage de chèvre de la ferme du Maras
Tourteau fromager
Broyé du Poitou

BUFFET PLAT CHAUD30 € TTC/pers

SERVI CHAUD

ENTRÉES

(150 g/pers.)
Salade grecque
Melon (saison) 1 tranche 80 g ou charcuterie
Salade de poulet au fenouil
Chaud froid de cabillaud

PLATS

Parmentier de canard, salade verte
Dos de colin à la Catalane, riz

DESSERTS

Assortiment de desserts du moment

Café et thé
inclus
dans toutes nos
prestations

