

Maison Tual
Bruno Doby traiteur

BUFFET B
avec plat chaud

***3 Mignardises pour accompagnés l'apéritif**

xxx

***- Mignardises des Produits de la Mer**

Sur mirepoix bordelaise et mousseline au vinaigre de framboises

Lotte au Fenouil

Médailillon de Filet de Sole Farcie Mousse de Crabe

Poisson fumé aux Salicornes

Mini aspic de duo de Saumon frais et fumé

xxx

***- Paysage de Saveurs dans son Environnement Champêtre**

Crèmes brûlées au Foie Gras

Cascade de Jambon cru sur fond de Fruits frais

Terrine lucullus

Présentation de Salades et Crudités avec leurs sauces d'accompagnement

xxx

***- Le Sorbet et son Alcool**

Pomme, poire, citron, pamplemousse, mangue, framboise, melon, passion...

xxx

***- Plat chaud au choix(3 garnitures)**

- Pintadeaux aux morilles - Filet de bœuf « Vieille France »*
- Carré d'agneau à la menthe - Rôti de veau au Parme et à la crème de ciboulette

xxx

***- Fromages sur lit de verdure**

Assiette de trois fromages Régionaux, beurre

OU Camembert poêlé aux amandes et pommes glacées au Vinaigre

OU Aumônière de maroilles aux pommes

OU Pain perdu au chèvre

Pains (si ind : supl 1,50 €)

xxx

***- Paysage de douceurs**

Pour le choix de vos douceurs sucrées se référer à l'annexe

Nos desserts seront présentés sur buffet, avec inscription personnalisée, déco, étincelants
Deux choix de gâteaux vous sont proposés. Option buffet de desserts avec supplément 3 € / Pers

TOTAL TTC PAR PERSONNE

40 Euros