

Buffets froids pour minimum 25 personnes

Buffet froid de Saison

- Terrine de Campagne lardée aux champignons des bois
- Assortiment de Charcuterie
- Frittata aux légumes de saison (Spécialité Italienne)
- Tomates au Thon
- Rillettes aux poissons frais du jour
- Piccata de volaille fermière grillée, au jambon de Parme
- Œufs mimosas

Crudités, féculents et salades de saison

(Comme par exemple : Tomate cœur de bœuf mozzarella, princesses et petits lardons à l'huile d'olive, Salade Grecque, Taboulé, Salade de pâtes fraîches au basilic)

Sauces assorties – petits pains et beurre

Buffet froid Tradition

- Saumon belle vue et ses garnitures
- Tomates de la mer du Nord et petites grises
- Gravlax de saumon mariné maison à l'Aneth
- Terrine Bressane (à base de poulet fermier)
- Boulettes orientale
- Assortiment de charcuterie
- Roti de Bœuf Irlandais basse température à l'Italienne

Crudités, féculents et salades de saison

(Comme par exemple : Tomate cœur de bœuf mozzarella di buffala, princesses et petits lardons à l'huile d'olive, Salade Grecque, Taboulé, Salade de pâtes fraîches au basilic)

Sauces assorties – petits pains et beurre

Option : ½ Homard Belle vue et ses garnitures – cuisson du jour

Buffet froid Italien

- Assortiment d'antipasti de charcuterie
- Légumes grillés et marinés
- Scampis à la Vénitienne ou Poulpes à la napolitaine
- Roulé de mozzarella au pesto et saumon fumé
- Vitello tonnato aux câpres
- Rôti de porc basse température braisé au pesto et mélange italien
- Polpettes (Boulette de viande italienne) au Parmesan
- Burrata à l'huile vierge et salade de tomates au basilic
- Assortiment de fromages italiens

Crudités, féculents et salades de saison

(Comme par exemple : Salade de pâtes fraîches au basilic, Penne à la roquette, aux cœurs d'artichaut et tomates confites, Salade de lentilles, salade concombre à l'aneth, ...)

Sauces assorties – petits pains et beurre

Buffet froid VIP

- Saumon fumé tradition, pain toast et ses garnitures
- Tomates de la mer du Nord et petites grises
- Terrine de poisson 3 couleurs
- Foie gras de canard tradition maison– confiture de tomates
- Terrine de canard au foie gras
- Piccata de volaille fermière grillée, au jambon de Parme
- Œufs mimosas revisité en verrines
- Antipasti, parmesan et basilic

Crudités, féculents et salades de saison

(Comme par exemple : Tomate cœur de bœuf mozzarella di buffala, princesses et petits lardons à l'huile d'olive, Salade Grecque, Taboulé, Salade de pâtes fraîches au basilic)

Sauces assorties – petits pains et beurre

Option : ½ Homard Belle vue et ses garnitures – cuisson du jour

Buffet froid Prestige

- Carpaccio de St Jacques aux herbes fraîches – sauce Mirin
- Foie gras de canard tradition maison – confiture de tomates
- Scampis aromatisé à l’ail et persil
- Veau tonné – aigrette aux câpres – coulis de tomates fraîches au basilic
- Assortiment de charcuteries Belge
- Tartare de Saumon aux arômes asiatiques
- Roulade de volaille farcie à la Truffes – Sauce prestige
- Terrine de canard au foie gras

Crudités, féculents et salades de saison

(Comme par exemple : Tomate cœur de bœuf mozzarella di Buffala, princesses et petits lardons à l’huile d’olive, Salade Grecque, Taboulé, Salade de pâtes fraîches au basilic)

Sauces assorties – petits pains et beurre

Option : ½ Homard Bellevue et ses garnitures – cuisson du jour

Matériel

Les plats de présentations spécifiques sont gracieusement prêtés, moyennant le versement d’une caution de 100€ qui vous sera remboursée au retour du matériel (date à convenir de commun accord)