



Formules Buffet

Formule 1 : Buffet salé + buffet sucré + vin en bouteille 35€

Formule 2 : Apéritif classique + buffet salé + buffet sucré 39€
+ vin en bouteille + café + fontaine d'eau aromatisée

Buffet « Le cœur de Lion »

« Les dinettes de la fontaine »

Olives marinées, tapenade, caviar d'aubergines, brandade gratinée

*

Assortiments de toasts et verrine de saison (4/personne)

*

Mini brochettes de magret de canard

*

Planche de charcuterie et fromage

*

Crevettes panées Panko et sauce César

*

Pluma de cochon ibérique (supp +3€)

Assortiments de mignardises maison (4/personne)



Pour 60 à 80 personnes, menu unique

Formule 23€ : Entrée, plat, dessert, café, un pichet

Formule 25€ : Apéritif classique + formule 23€

« Menu la fourmi »

ENTREES

« Les tartinades »

Caviar d'aubergines, tapenade noire maison, poivrons rouges marinés, petits croutons

ou

Piquillos farcis à la brandade

Pesto, mesclun

ou

Gaspacho maison

Condiments concombre et oignons rouges, crèmes fouettée

ou

Petite salade de tomates anciennes, mozzarella di Buffala

Parmesan, pesto

PLATS

Gratiné de brandade « maison »

ou

Poisson du jour, sauce vierge passion et ananas

ou

Demi magret de canard, jus infusé à la sauge et abricots moelleux

ou

Suprême de pintade rôti, sauce à l'estragon

Accompagnements du jour

DESSERTS

Panacotta du moment (abricot)

ou

Moelleux au chocolat noir

Entremet Léger aux fruits de la saison