



Buffet de fin d'année

Entrées

Velouté de potimarron aux châtaignes
Assortiment de charcuteries belges et terrine de gibier
Saumon Gravlax à la betterave et aneth
Salade d'écrevisse à la mangue et avocat
Salade de chicon au noix et gorgonzola
Salade de lentilles aux herbes fraîches et croquant de lard
Salade de betteraves, pommes et fromage de chèvre
Salade de potimarron râpé, huile de noisette et fines herbes
Salade de chou rouge au vinaigre de framboise
Carpaccio de céleri, passion et jeunes pousses
Salad bar

Plats

Suprême de volaille rôti sauce truffée
Carré de veau en basse température sauce au choix
Feuilleté de saumon aux poireaux, sauce safranée
Tartiflette végétarienne
Civet de biche aux légumes racines
Poêlée de légumes d'hiver et champignons du moment
Dauphinois truffé
Riz sauvage aux agrumes

Desserts

Strudel aux pommes et raisin
Crème brûlée aux épices à spéculoos
Tarte au potiron et patates douces
Buchette au chocolat

Prix : 65€ hors boissons pour minimum 40 personnes
Buffet proposé de novembre à janvier inclus.