

# BUFFET TRADITION 33,50€ TTC

# **BUFFET D'ENTRÉES**

Terrine de poisson
Terrine du chef
Planche de charcuterie
Assortiment de mini cakes salés
Salade Marco Polo (farfalles, poivron, surimi, ciboulette)
Salade de gambas et mandarine (riz mayonnaise citronnée)
Saumon fumé et sa crème acidulée
Tzatzíki à la menthe, crème de citron confit
Crudités de saison
Préfou aux maquereaux

#### **PLAT**

Suprême de volaille à la normande et sa garniture de saison

#### **FROMAGE**

Roue de Brie affiné et sa salade verte

**DESSERT** (page 7)



## **SANGRIA**

### **TAPAS**

Tortilla au chorizo
Acras de morue
Empanadas à la viande hachée
Assortiment de pinchos
Crevettes marinées à l'ail
Salade de moules à l'espagnole
Beignets de calamar à l'espagnole

**PAELLA VALENCIENNE « Maison »** 

**DESSERT** (page 7)



# BUFFET GRILLADES 42,00 euros TTC

## LES ENTRÉES

Rillettes de saumon aux citrons confits
Bouchée de foie gras au pain d'épices
Tartare de bœuf à la menthe poivrée
Salade Marco polo (farfalles, poivron, surimi, ciboulette)
Plateau de charcuterie à l'italienne (Jambon de Serrano, Spianata, Coppa, Pancetta)
Ardoise de saumon fumé
Gaspacho de betterave, crème fouettée aux herbes fraîches
Salade de quinoa et féta aux légumes de saison

## **LES GRILLADES** (Choisir trois plats)

Brochette de bœuf marinée à l'orientale
Brochette de sol l'y laisse de dinde au curry et coco
Pavé de bœuf à la provençale
Brochette de porc aux épices
Pavé de saumon aux herbes
Araignée de porc marinée à la provençale
Filet de poulet aux épices douces
Brochette de crevettes sauce thaï
Brochette de thon aux poivrons

**DESSERT** (page 7)



# BUFFET GOURMAND 43,50 euros TTC

# LES ENTRÉES

Rillettes de saumon aux citrons confits
Bouchée de foie gras au pain d'épices
Salade Marco Polo (farfalle, poivron, surimi, ciboulette)
Plateau de charcuterie à l'italienne (Jambon de Serrano, Spianata, Coppa, Pancetta)
Ardoise de saumon fumé
Gaspacho de betteraves, crème au raifort
Salade de quinoa et féta aux légumes de saison

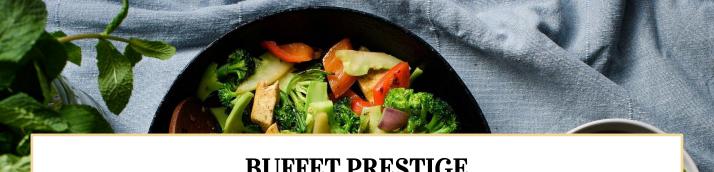
**LES PLATS** (Choisir un des plats)

**Dos de cabillaud en croûte de chorizo,** Piperade et mousseline de carottes

Quasi de veau, légumes de saison, mousseline de patate douce à l'estragon

Suprême de volaille farci aux champignons, pommes de terre grenaille, jus de volaille au thym-citron

**DESSERT** (page 7)



# BUFFET PRESTIGE 47,00 euros TTC

**Déclinaison de réductions & canapés** sélection du marché (4 pièces)

## LES ENTRÉES

Croustillant de crevettes, sauce aigre-douce Bouchée de foie gras mi-cuit au pain d'épices Gua bao farci au poulet mariné à la citronnelle Tartelette de canard à l'orange Blinis de saumon fumé aux citrons confits Makis de thon

LES PLATS (Choisir un des plats)

Pavé de veau aux champignons écrasé de pommes de terre à l'huile de noisette

## Filet de Bar

au beurre blanc, risotto aux herbes

Magret de canard,

pommes grenailles, poêlée de champignons de saison

Demi-homard grillé

(supplément selon saison)

**DESSERT** (page 7)

Café & Vin compris (A partir du plat)



Déclinaison de 3 canapés et son verre de Muscadet

# LES ENTRÉES

Plateau d'huîtres servi avec citron et vinaigre aux échalotes Bouquet de crevettes et sa mayonnaise maison Ardoise de saumon fumé Ceviche de daurade aux agrumes Tartare de thon sésame soja

**LES PLATS** (Choisir un des plats)

**Dos de cabillaud,** et son risotto aux coques

Filet de bar beurre blanc et ses légumes de saison

Risotto aux fruits de mer

## **FROMAGE**

Plateau de fromages affinés et sa salade

**DESSERT** (page 7)

Café & Vin compris



# LES DESSERTS

Tarte aux pommes et aux poires et sa boule de glace

Forêt noire

Tartelette de fruits de saison à la crème d'amande

Entremet mangue passion ananas

Cœur coulant au chocolat et sa boule de glace vanille

Gâteau Nantais et sa boule de glace



Assiette gourmande (+1,50€)



Possibilité de desserts à partager (+4,00€) avec nos partenaires Création Gourmande & Emma

Les allergènes ci-dessous sont susceptibles d'être présents dans nos menus sous forme de traces ou de produits cuisinés : céréales contenant du gluten, produit à base d'œuf, de poisson, de lait, de fruit à coque, d'arachide, d'anhydride sulfureux et sulfite, soja, céleri, moutarde, sésame À titre de prévention, nous nous demandons expressément de nous indiquer lors de la réservation vos intolérances, le Chef vous proposera des mets adaptés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Toutes nos viandes bovines sont d'origine France, Allemagne ou Irlande selon arrivage.