

## **BUFFETS**

### **Buffet à 48,50 EUR**

Minimum 20 personnes

#### **Composition du buffet froid :**

- Salades de crudités de saison (5 sortes)
- Salade de pâtes
- Parmigiana
- Mozzarella et tomates
- Melon
- Jambon de Parme
- Cuisse de poulet grillée au sésame
- Boulettes de viande à la sauce tomate
- Cocktail de crevettes roses
- Filet de saumon en Bellevue

#### **Composition du buffet chaud :**

- Le rôti de veau Prince Orlov  
La garniture
- Les filets de daurade royale au beurre blanc  
La garniture

#### **Composition du buffet de desserts :**

- Assortiments de fromages
- Mousse au chocolat noir
- Pannacotta à la vanille
- Gâteau tiramisu
- Salade de fruits frais

## **Buffet à 70,00 EUR**

Minimum 20 personnes

### **Composition du buffet froid :**

- Gravlax
- Cocktail de crevettes
- Saumon fumé
- Filet de sandre en écailles de courgette
- Duo de jambons : Parme et Ardennes
- Melon
- Bresaola
- Magret de canard fumé
- Salade verte et crudités (5 sortes)
- Boulettes de viande à la sauce tomate
- Mozzarella et tomates
- Parmigiana

### **Composition du buffet chaud :**

- Le filet de bœuf Wellington, jus de truffes  
La garniture  
Ou
- Le suprême de Saint Pierre aux écrevisses, sauce homardine  
La garniture

### **Composition du buffet de desserts :**

- Le gâteau tiramisu
- La mousse au chocolat noir
- La salade de fruits frais
- L'assortiment de glaces et sorbets
- La crème brûlée à la vanille
- Le mixte de fruits rouges naturels