

# Menu

# Buffet chaud classique

Français - 34€/personne

## ENTRÉES

1 au choix

- Assortiment de charcuterie, crudités
- Gésiers confits, salade et découverte. de crudités
- Dôme de saumon fumé farcie au Fromages frais
- Salade de raie aux deux noix
- Tartare de poisson "à ma façon"
- Royal de foie gras et son accompagnement
- Saumon gravlax, fromage frais aux herbes

## VIANDES

1 au choix

- Sauté de boeuf, sauce vin rouge & foie gras
- Estouffade de veau aux champignons
- Fricassé de poulet à la moutarde
- Gambas crème de crustacées (+ 3,50)
- Tajine d'agneau, raisins & amandes
- Sauté de canard, miel romarin
- Raie à la crème d'ail

## GARNITURES

1 au choix

- Brochette de légumes
- Penne au pesto
- Flan de légumes
- Écrasé de pommes de terre à l'huile de noix
- Découverte de légumes
- Gratin dauphinois

# GATEAUX AU CHOIX

- Deux chocolats ou croquant chocolat
- Poires , chocolat
- Chocolat blanc, framboises
- Pistache abricot
- Paris brest classique ou Pistaches
- Multi-fruits



SERVIE EN CHAFING DISH (BAIN-MARIE) À PARTIR DE 10 PERSONNES



## NOS SERVICES EN OPTION

- Serveurs & Maître d'hôtel : buffet ou service à l'assiette
- Forfait boissons froides et chaudes
- Location de matériel : vaisselle, nappes, tables...

Contact : [caroline@les5saveurs.fr](mailto:caroline@les5saveurs.fr) - 06.98.01.94.40