



BUFFET ROYAL

PRIX : 65€ ADULTE (plus de 50 adultes)
44€/ MENU ENFANT – de 12 ans

1- APERITIF AU CHOIX

Planteur Antillais ou Sangria (un verre par personne)

Dans le choix du buffet est compris par personne :

Les crudités : 4 différentes pour 40 personnes, 1 supplémentaire pour 10 personnes supplémentaires

La charcuterie : 2 saucissons secs, 2 à l'ail, ½ salami, ½ andouille et mortadelle

Salade 4 différentes pour 40 personnes, 1 salade supplémentaire pour 10 personnes supplémentaires

Viandes : 1 part de viande blanche et une part de viande rouge

2- ASSORTIMENT DE CRUDITES

Céleri rémoulade, Champignon à la grecque, carottes râpées, duo céleri et carottes râpées, chou blanc ou rouge, concombres à la crème ou vinaigrette, lentilles vertes ciboulette, tomates

3- ENTREES

Saumon farci (une tranche par personne) +4,90€
Terrine filet de saumon oseille (100g/pers) +4,80€
Assiette aux 5 poissons (saum, thon, esp, mari, tru) +6,60€
Saumon Norvégien fumé (80g/pers) +4,90€
Foie gras de canard (50g/pers) +3,50€
Acra de morue (2/pers) +1,00€
Nems Crevette crabe (60g/pers) +1,50€
Nems Poulet (60g/pers) +1,50€
Jambon de Bayonne avec ou sans melon +2,00€

4-ASSORTIMENT DE SALADES COMPOSEES

Salade Piémontaise au jambon (pommes de terre, tomates, cornichons, jambon)
Salade Mimosa (pommes de terre, œufs durs, tomates, cornichons)
Salade niçoise (pommes de terre, tomate, poivrons, olives noires, œufs durs, filets d'anchois)
Salade du pêcheur (pommes de terre, tomates, thon, crevettes)
Salade nordique (pommes de terre, filets de harengs)
Salade indienne (pommes de terre, filet d'ananas, cœurs de palmiers)
Salade fraîcheur (pommes de terre, haricots verts, tomates, fonds d'artichaut)
Salade tropicale (pommes de terre ou riz, cœurs de palmiers, cœurs d'artichauts, poivrons, tomates, ananas, maïs)
Salade spéciale chef (pommes de terre, haricots verts, asperges, tomates, cœurs de palmiers)
Salade bretonne (pommes de terre, chou fleur cru, tomates, maïs)
Salade de farfalles en tapenade (Huile d'olive, tapenade, tomate)
Taboulé Oriental (semoule, tomate, poivron, citron, raisin)
Salade grecque (concombres, poivrons, tomates, olives)
Salade mexicaine (riz, haricots rouges, poivrons, tomates, maïs)
Salade printanière (pommes de terre, tomates, cœurs de palmiers, emmental, jambon, maïs)
Salade provençale (tomate, concombre, poivrons rouge et vert)
Salade Atlantique (pommes de terre, tomates, saumon fumé, citron, aneth)
Salade du pêcheur (pommes de terre, thon, oignons, olives)
Salade Groenland (penne, crevettes, tomates, poivrons, maïs)
Salade Norvégienne (pates, tomates, crevettes, saumon, aneth)

5-VIANDES

Gigot d'agneau
Roti de bœuf
Rôti de dinde (filet)
Rôti de porc (filet)
Roti de veau (épaule)

6- FROMAGE / SALADE

Plateau de fromages et salade verte

7- DESSERTS AU CHOIX

Fraisier (mousseline et fraises fraîches)
Framboisier (mousseline et framboises fraîches)
Royal (mousse chocolat et feuilletine)
Trois chocolats (chocolat blanc, noir et lait)
Supplice (mousse chocolat blanc et mousse framboise)
Mousse pistache (biscuit amande et mousse pistache et éclats de pistaches)
Framboise passion (mousse passion et framboise)
Caramel (mousse caramel et éclat nougatine)
Chocolat blanc noix de coco (chocolat blanc et crémeux noix de coco)
Tarte aux fruits de saison
Forêt noire
Charlotte poire chocolat
Brochettes de fruits frais de saison (suppl. 4€)

OU PIECES MONTEES

Pièce Montée (4 choux/ pers.) (suppl. 5€)
Pièce montée de macarons variés (4 pièces/ pers) (suppl.5€)

8- BOISSONS A VOLONTE :

vin blanc, vin rouge, eau, jus de fruits, café

9-PRESTATIONS INCLUSES :

Location de la Salle avec tables et chaises
Nappes blanches et centres de table rouges
Vaisselle porcelaine blanche, motif arabesques rouges
Verrerie : verre à eau, verre à vin et flûte à Champagne
Serveurs

10- DJ

DJ professionnel de 19h00 à 3h00
Sonorisation et éclairage

Le corps de garde Tel 03 44 26 72 26 ou 06 71 46 67 23
contact@corpsdegarde.fr ou www.corpsdegarde.fr