



Le Buffet Royal

1- Apéritif au choix

Planteur Antillais ou Sangria (un verre par personne) Au choix

Pain surprise (60 pièces par pain) Suppl. 42 ,00 €

Entrées (Option)

Terrine océane à l'oseille (80g/pers) Suppl. 5,00 €/Pers

Saumon Norvégien fumé (80g/pers) Suppl. 5,00 €/Pers

Foie gras de canard (50g/pers) Suppl. 5,00 €/Pers

Jambon de Bayonne avec melon Suppl. 3,00 €/Pers

Nems Poulet (50 pièces) Suppl. 42 ,00 €

Nems Crevette crabe (50 pièces) Suppl. 42 ,00 €

Acra de morue (50 pièces) Suppl. 42 ,00 €

Samossas (50 pièces) Suppl. 42 ,00 €

2 - Assortiments de crudités Accompagné de son buffet de charcuterie

Carottes râpées assaisonnées

Céleri rémoulade

Champignons à la grecque

Concombres à la crème

Duo de crudités : Carottes & Céleri

Betteraves Rouges

Betteraves rouges, assaisonnement, oignons, persil, poivre, ail.

Duo de Choux & Carottes

Chou blanc émincé, carottes râpées, oignons émincés, sauce, sucre, poivre, sel.

Macédoine de légumes

Carottes, navets, haricots verts, petits pois, (flageolets verts), sauce, sel, sucre, poivre.

Tartare de concombres

Concombres, sauce au fromage blanc, aneth, menthe.

Tartare de légumes

Tomates, concombres, poivrons rouges et verts, oignons, vinaigrette, purée de tomate, sel, sucre, ail, épices.

Tartare de tomates

Tomates fraîches, tomates séchées, purée de tomate, huile d'olive, basilic, sel, ail, épices.

Suppl. 5,00 €

Tarti Thon

Thon émietté, œufs durs, sauce.

Suppl. 5,00 €

Tomates confites

Tomates mi- séchées, huile, ail, sucre, sel, herbes aromatiques.

Suppl. 5,00 €

3 - Assortiments de salades

Taboulé à l'Orientale

Semoule de blé réhydratée, tomates, oignons, poivrons rouges et verts, raisins secs, menthe.

Taboulé Volaille

Semoule de blé dur hydratée, poivrons rouges, huile d'olive vierge extra, poivrons verts, tomates, sauce vinaigrette, menthe, oignons, épice, persil.

Piémontaise au jambon

Pomme de terre à chair fine, œufs durs de plein air, jambon blanc de qualité supérieure, tomates fraîches, cornichons, touche de persil, véritable mayonnaise.

Piémontaise Au Poulet

Pommes de terre cuites, médaillons de poulet rôti, petits pois, maïs, tomates, sauce, moutarde à l'ancienne, ciboulette, poivre, sel, jus de citron.

Salade Strasbourgeoise

Pommes de terre cuites, saucisses de Francfort, carottes, petits pois, sauce, persil, poivre, épices, sel, moutarde de Dijon.

Salade Auvergnate

Pommes de terre cuites, museau de porc émincé, oignons, cornichons, sauce, moutarde à l'ancienne, ciboulette, poivre, sel, ail.

Salade Camarguaise

Riz long cuit, maïs, concombres, surimi, carottes, assaisonnement, sel, poivre.

Salade Bretonne

Pommes de terre cuites, chou fleur, jambon cuit supérieur, haricots verts, carottes, sauce, ciboulette.

Salade Neptune

Surimi, pommes de terre cuites, concombres, carottes, poivrons rouges, sauce, ciboulette, jus de citron.

Salade Montbéliarde

Pommes de terre cuites, saucisse de Montbéliard IGP, oignons, lardons cuits fumés, assaisonnement, moutarde à l'ancienne, ciboulette, sel, poivre.

Salade Grecque

Concombre, tomates, Feta, boulgour, olives noires Kalamata.

Riz Niçois

Riz long cuit, maïs, thon, poivrons rouges et verts, olives noires, assaisonnement, poivre, sel.

Jardinière De Légumes A La Mayonnaise

Pommes de terre cuites, mayonnaise, petits pois, carottes, sucre, poivre.

Pommes De Terre Persillées

Touche de persil et échalote, Sauce vinaigrette à la moutarde de Dijon et vinaigre de vin.

Pomme De Terre Au Thon

Pommes de terre cuites, thon, olives noires, sauce, ciboulette, poivre, sel, ail.

Trio Chou-Jambon-Comté

Chou blanc, jambon fumé supérieur, comté, tomates, crème fraîche, oignons, sauce, ciboulette, poivre.

Mini Penne Tomates Mozzarella Basilic Sauce Vinaigrette

Mini penne, tomates séchées aux herbes, tomates fraîches, mozzarella, sauce vinaigrette, basilic, ail.

Risoni, Thon & Poivrons Grillés

Pâte risoni, thon Listao, tomates mi séchées, poivrons rouges et jaunes, olives noires, basilic.

Penne Poulet Sauce Caesar

Pâtes penne aux œufs, tomates, émincés de filets de poulet rôti, courgettes grillées, fromage blanc, persil, basilic, jus de citron, ail, sauce au parmesan, poivre.

Mini Farfalles Au Thon Et Tomates

Sauce ail et fines herbes, mini farfalles aux œufs, thon, ½ tomates cerise, jus de citron, échalotes, poivre.

La Toscane

Conchiglie, poulet rôti, tomates cerise, basilic, copeaux de fromage italien.

Salade De Blé

Tomates cerise et fromage de chèvre, moutarde de Reims, persil.

Salade Perles Océanes

Pâtes perles aux œufs, surimi, œufs de truite, sauce, aneth, sucre, sel, poivre, fumet de homard.

Salade De Fruits De Mer

calamar, crevettes, moules, oignons, poivrons rouges, poivrons verts, courgettes, sauce à la grecque, sel, poivre, herbes aromatiques.

Suppl. 15,00 €

Salade De Gambas Aux Mandarine

Crevettes cuites, surimi, mandarines, courgettes, carottes, poivrons rouges, raisins secs, sauce, ciboulette, menthe, sel, poivre.

Suppl. 15,00 €

Salade De Calamars

Calamars, oignons, poivrons rouges, poivrons verts, olives noires, olives vertes, sauce à la grecque, sel, poivre, herbes aromatiques.

Suppl. 15,00 €

Salade Basque

Mini farfalles, poivrons grillés, chorizo, olives vertes, fromage de brebis Basque, piment d'Espelette.

Suppl. 15,00 €

Salade Landaise

Pommes de terre, émincés de gésiers de Canard, émincés de filet de Canard, tomates cerise, haricots verts.

Suppl. 15,00 €

Marinade De Fruits De Mer A La Provençale

crevettes, moules, calmars.

Suppl. 15,00 €

Marinade De Gambas A L'escabèche

Crevettes Gambas Cuites, Tomates, Purée De Tomates, Poivrons Rouges Et Verts.

Suppl. 15,00 €

Marinade De Gambas En Persillade

Crevettes Gambas cuites, huile de colza, jus de citron, sel, sucre, persil, vinaigre, ail, aneth, coriandre.

Suppl. 15,00 €

4 - Viandes

Gigot d'agneau

Roti de bœuf

Rôti de dinde (filet)

Rôti de porc (filet)

Roti de veau (épaule)

5 - Fromage & Salade

Plateau de fromages et salade verte

6 - Desserts au choix

Voir la carte

7 - Boissons

*vin blanc, vin rouge, (à discrétion pendant le repas)
carafe d'eau, jus de fruits, soda, café, thé*

8 - Prestations incluses

Location de la Salle avec tables et chaises

Nappes blanches et housses de chaise

Vaisselle blanche

Verrerie : verre à eau, verre à vin et flûte à Champagne

Serveurs

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 | 07 81 25 29 95
contact@corpsdegarde.fr ou www.corpsdegarde.fr