

MENU BUFFET 1

22 000F par personne

Commande minimum pour 25 personnes avec confirmation 48 heures à l'avance.

LES MISES EN BOUCHE ET ENTREES

Barquette de crevettes et légumes
Verrine d'avocats et saumon fumé
Eventail de crudités fraîcheur

LES PLATS CHAUDS

Poulet rôti sauce citron moutarde
Bar pané aux herbes sauce tartare
Emincé de bœuf crème champignons

SERVIS AVEC

Jardinière de légumes nouveaux
Pommes de terre vapeur
Riz moelleux et savoureux

LES DESSERTS

Tarte au citron meringué
Crêpes Suzette
Fruits frais

MENU BUFFET 2

22 000F par personne

Commande minimum pour 25 personnes avec confirmation 48 heures à l'avance.

LES MISES EN BOUCHE ET ENTREES

Barquette de poulet au curry
Poisson en belle vue
Eventail de crudités fraîcheur

LES PLATS CHAUDS

Poulet rôti sauce citron moutarde
Filet de poisson à la Ouagalaise
Agneau au curry et lait de coco

SERVIS AVEC

Jardinière de légumes nouveaux
Ecrasé de pommes de terre au persil frais
Riz moelleux et savoureux

LES DESSERTS

Tarte au citron meringué
Crème brûlée à la noix de coco
Fruits frais

MENU BUFFET 3

20 000F par personne

Commande minimum pour 25 personnes avec confirmation 48 heures à l'avance.

LES ENTREES

Samoussa de poulet épicé
Eventail de crudités fraîcheur

LES PLATS CHAUDS

Navarin de pintade
Capitaine grillé à l'Africaine
Brochettes de filet aux épices Africaines

SERVIS AVEC

Légumes à la plancha
Riz brun au fond de veau
Tagliatelle al pesto

LES DESSERTS

Fine tarte aux pommes tièdes
Mousse au chocolat
Fruits frais

MENU BUFFET 4

20 000F par personne

Commande minimum pour 25 personnes avec confirmation 48 heures à l'avance.

LES ENTREES

Samoussa au poisson épicé
Eventail de crudités fraîcheur

LES PLATS CHAUDS

Blancs de poulet rôti sauce ail persil
Filet de poisson au curry et aux épinards
Brochettes de filet de bœuf aux épices Africaines

SERVIS AVEC

Jardinière de légumes nouveaux
Ecrasé de pommes de terre au persil frais
Riz aux petits légumes

LES DESSERTS

Tarte au citron meringué
Crème brûlée à la noix de coco
Fruits frais

MENU BUFFET 5

20 000F par personne

Commande minimum pour 25 personnes avec confirmation 48 heures à l'avance.

LES ENTREES

Quiche viande légumes
Eventail de crudités fraîcheur

LES PLATS CHAUDS

Tagine de poulet aux olives
Filet de poisson aux trois poivres
Brochettes de filet de bœuf aux épices Africaines

SERVIS AVEC

Gratin de légumes
Pommes Lyonnaises
Riz à l'Orientale

LES DESSERTS

Tarte au citron meringué
Crème brûlée à la noix de coco
Fruits frais

MENU BUFFET 6

16 000F par personne

Commande minimum pour 25 personnes avec confirmation 48 heures à l'avance.

LES ENTREES

Crêpes jambon, fromage et champignons
Eventail de crudités fraîcheur

LES PLATS CHAUDS

Pavé de bœuf vin rouge et échalotes
Filet de poisson grillé saveur moutarde citron

SERVIS AVEC

Ecrasé de pommes de terre au persil frais
Riz au jus de poulet
Légumes à la plancha

LES DESSERTS

Tarte au citron meringué
Fruits frais

MENU BUFFET 7

16 000F par personne

Commande minimum pour 25 personnes avec confirmation 48 heures à l'avance.

LES ENTREES

Nems croustillants au poulet
Salade de fruits et légumes

LES PLATS CHAUDS

Poulet à l'Africaine
Mijoté de poisson curry et lait de coco

SERVIS AVEC

Riz moelleux et savoureux
Mille feuilles d'igname
Jardinière de légumes nouveaux

LES DESSERTS

Tarte aux fruits
Crème caramel

NOTRE SELECTION DE VINS ET CHAMPAGNES

Vins rouges

19 crimes cabernet – sauvignon	25 000F
Mouton cadet – Bordeaux	22 000F
Le Grand noir	16 000F
La Verrière	17 000F
Zoulou tentation	15 000F
Kressmann Merlot	15 000F

“Maison CASTEL ”

Bordeaux merlot	15 000F
Pinot noir grande réserve	15 000F
Saint Emilion maison Castel	25 000F
Syrah Pays d’Oc	15 000F

Vins blancs

Muscadet	15 000F
Chardonnay rafale	15 000F
Kressmann Monopole L	17 000F
Sauvignon blanc	15 000F

Vins Rosés

Rosé d’Anjou	15 000F
Côtes de Provence	15 000F
Kressmann Pink	15 000F
La Verrière	17 000F

Des Bulles

Champagne MOET et CHANDON Nectar impérial	90 000F
Champagne MOET et CHANDON	70 000F
Laurent Perrier le grand siècle	110 000F
Crémant de Bordeaux	20 000F