

# LE BUFFET RECEPTION PRINTEMPS/ETE

## SERVI ASSIS

Ce buffet est servi, du 1er avril au 31 octobre,  
dans les salons de restauration privés, pour un minimum de 15 convives.

Nous vous invitons à nous communiquer vos choix :  
3 entrées, 2 plats, 2 garnitures, 3 desserts

\*\*\*

### ENTRÉES

Raita pommes granny, concombres et crevettes aux épices  
Poulpe mariné au piment d'Espelette, rémoulade de céleri à la moutarde douce  
Verrine de salade de tomates anciennes au pesto, billes de mozzarella et tuile de pain noir  
Carottes mi-cuites à l'orange et au cumin, guacamole et crumble de noisettes  
Gaspacho de melon, cubes de pastèque au poivre de Sichuan  
Houmous de pois chiches, coriandre et citron vert sur un sablé au parmesan, petits légumes croquants  
Wrap's au poulet, courgettes jaunes, iceberg et fromage blanc au curry, herbes fraîches

\*\*\*

### PLATS

Saumon snacké sauce chimichurri  
Risotto aux tomates confites et petits pois\*  
Longe de veau du Béarnais  
Sauté de haut de cuisse de poulet aux champignons  
Filet de bar rôti  
(\*plat végétarien)

\*\*\*

### GARNITURES

Riz basmati pilaf et ses petits légumes de saison  
Aubergines rôties à l'huile fumée  
Polenta au parmesan et herbes fraîches  
Courgettes jaunes et vertes poêlées au thym

\*\*\*

### Plateaux de fromages affinés

\*\*\*

### DESSERTS

Mousse au chocolat et croustillant  
Tartelettes aux fraises  
Cup cakes à la pistache & fleur d'oranger  
Citrons jaunes en trompe l'œil  
Choux à la mangue & poivre de Kâmpôt  
Galet chocolat & praliné à la noix de pécan  
Salade de fruits  
(la salade de fruits est servie systématiquement en plus des 3 choix de dessert)

\*\*\*

Eaux, vins réceptions (base une bout. pour 3), café/thé

\*\*\*

# THE SPRING/SUMMER RECEPTION BUFFET

SERVED SEATED

This buffet is served from 1 April to 31 October  
in the private dining rooms, for a minimum of 15 guests.

Please let us know your choices:  
3 starters, 2 main courses, 2 side dishes, 3 desserts

\*\*\*

## STARTERS

Raïta of granny apple, cucumber and shrimps with spices  
Octopus marinated in Espelette pepper, celery remoulade with sweet mustard  
Verrines of heirloom tomato salad with pesto, mozzarella balls and black bread tuile  
Semi-cooked carrots with orange and cumin, guacamole and hazelnut crumble  
Melon gazpacho, watermelon cubes with Sichuan pepper  
Chickpea, coriander and lime hummus on parmesan shortbread with crunchy vegetables  
Wraps with chicken, yellow zucchini, iceberg and curried cottage cheese, fresh herbs

\*\*\*

## MAIN COURSES

Snack salmon with chimichurri sauce  
Risotto with tomato confit and peas\*  
Béarnais veal loin  
Sauté of chicken thighs with mushrooms  
Roasted fillet of sea bass  
(\*vegetarian dish)

\*\*\*

## SIDE DISHES

Basmati rice pilaf with seasonal vegetables  
Roasted eggplants in smoked oil  
Polenta with parmesan and fresh herbs  
Pan-fried yellow and green zucchinis with thyme

\*\*\*

## Matured cheese platters

\*\*\*

## DESSERTS

Chocolate and crispy mousse  
Strawberry tartlets  
Pistachio & orange blossom cup cakes  
Yellow lemons in trompe l'oeil  
Mango puffs with Kâmpôt pepper  
Chocolate & praline pecan cakes  
Fruit salad  
(fruit salad is served systematically in addition to the 3 choices of dessert)

\*\*\*

Water, wine receptions (based on one bottle for 3), coffee/tea

\*\*\*