

FINGER FOOD & AFTERWORKS AUTOMNE/HIVER

Buffet debout servi, du 1er novembre au 31 mars, dans les espaces privés.

Le service n'est pas assuré par un maître d'hôtel.

Planches au choix, prévoir une planche pour 8/10 personnes en apéritif et une planche pour 5 personnes pour un repas.

Planche de charcuterie

1.3 kg de jambon Serrano, jambon blanc, saucisse sèche, chorizo Iberico ou saucissons à l'ail cornichons
Pain et beurre

Planche de charcuterie SANS PORC

500g Terrine de canard
300g de viande des grisons
300g de Bresaola
Pain et beurre

Planche de Houmous

Houmous betterave et moutarde
Houmous pois chiche et citron vert
Houmous chou-fleur et amandes
Tapenade olives noires, potiron huile fumée
Tartines de pain grillé

Planche de tartines

16 tartines Focaccia carottes, coppa et feta,
16 tartines Focaccia potiron, avocat grillé et noisettes

Planche mixte (charcuterie et fromages affinés)

220 g de Pont l'évêque
250g de Saint Maure de Touraine
800g de jambon blanc ou saucisse sèche
Cornichons
Pain et beurre

Planche de fromages affinés

220 g de Pont l'évêque
250g de Saint Maure de Touraine
300g de fourme d'Ambert
400g d'Apenzeller
Pain et beurre

Planche de desserts

5 financiers aux amandes
5 salades de fruits frais individuel