

FINGER FOOD & AFTERWORKS PRINTEMPS/ETE

Buffet debout servi, du 1er avril au 30 octobre, 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

Panier de crudités de saison

1.5 kg de bâtonnets de légumes (3 variétés en fonction des saisons)
1 kg de tomates cerises
400g de sauce blanche, ail, oignon, ciboulette
500g d'olives mélangées

Planche de sandwiches club

8 sandwiches club au poulet (2 étages de pain de mie)
8 sandwiches club saumon fumé (2 étages de pain de mie)

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