

# 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