

LE BUFFET COCKTAIL PRINTEMPS/ETE

SERVI DEBOUT

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

Nous vous invitons à nous communiquer vos choix :

3 entrées, 2 plats, 3 desserts

ENTRÉES

(servies en verrines)

Raïta pommes granny, concombres et crevettes aux épices
Houmous de pois chiches, coriandre et citron vert sur un sablé au parmesan, petits légumes croquants*
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*
Poulpe mariné au piment d'Espelette, rémoulade de céleri à la moutarde douce
Wrap's au poulet, courgettes jaunes, iceberg et fromage blanc au curry, herbes fraîches

PLATS

(servis dans des boîtes individuelles en pin)

Navarin d'agneau aux légumes du soleil
Poulet façon Basquaise, écrasée de pommes de terre
Gambas au beurre de verveine mousseline de carottes jaunes
Saumon laqué sauce teriyaki, riz vinaigré
Pilaf de riz vénéré aux asperges blanches, cébette et piquillos*
Quinoa et fenouil aux olives et tomate*
Bao végétarien, pickles de légumes sauce Hokkaïdo*
(*plat végétarien)

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 COCKTAIL BUFFET

SERVED STANDING

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

We invite you to let us know your choices:
3 starters, 2 main courses, 3 desserts

STARTERS

(served in verrines)

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

(served in individual pine boxes)

Venera black rice pilaf with white asparagus, spring onions and piquillo mushrooms
Quinoa and fennel with olives and tomato
Chicken Basquaise style, mashed potatoes
Prawns with verbena butter and yellow carrot mousseline
Glazed salmon in teriyaki sauce, vinegared rice
Navarin of lamb with Mediterranean vegetables
Vegan bao with vegetable pickles in Hokkaido sauce
(*vegetarian dish)

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
