

LE BUFFET COCKTAIL AUTOMNE/HIVER

SERVI DEBOUT

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

Nous vous invitons à nous communiquer vos choix :

3 entrées, 2 plats, 3 desserts

ENTRÉES

(servies en verrines)

Rubané de faisselle de chèvre aux petits légumes de saison

Copeaux de fenouil aux pommes, cerneaux de noix et baies de goji

Velouté de butternut crème montée à la châtaigne et éclats de noisettes

Crevettes épicées colombo sur un crémeux de céleri, pignons de pin et roquette

Focaccia de saison, butternut, oignons Cipollini, poire, miel et fourme d'Ambert

Fraicheur de crabe sur un tartare d'avocat et agrumes (pomelos et orange), crème de balsamique réduite

Taboulé de choux fleurs aux herbes fraîches, noisettes, raisins secs et oignons rouges accompagnés d'une tuile au Parmesan

Tataki de thon aux graines de sésame et pavot, accompagné d'un espuma de wasabi,

salade de choux rouge à l'huile de sésame et vinaigre de riz

PLATS

(servis dans des boîtes individuelles en pin)

Sauté de volaille à la crème de champignons et coco de Paimpol

Estouffade de bœuf sur un écrasé de pommes de terre

Saint-Jacques et gambas marinées au piment d'Espelette sur une mousseline de patates douces sauce citronnelle

Blanquette de joue de bar riz safrané sauce Armoricaïne

Risotto d'épeautre aux navets et potimarron*

Croziflette veggie aux poireaux*

(*plat végétarien)

Plateaux de fromages affinés

DESSERTS

Cupcake au chocolat au lait

Moelleux à la pomme anisée

Sablé Breton et crème légère à la fleur d'oranger

Tartelette au citron et meringue craquante

Tartelette croustillante au chocolat

Panna cotta à la pistache et cerise

Finger fruit de la passion et chocolat

Pavlova poire et poivre de Kampot

Salade de fruits (servie en plus des 3 choix de dessert)

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

THE AUTUMN/WINTER COCKTAIL BUFFET

SERVED STANDING

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

Please let us know your choice:

3 starters, 2 main courses, 3 desserts

STARTERS

(served in verrines)

Ribbon of goat's cheese faisselle with seasonal vegetables

Fennel shavings with apples, walnuts and goji berries

Butternut cream soup with chestnut and hazelnut slivers

Shrimps with colombo spices on a creamy celery, pine nuts and rocket salad

Seasonal focaccia, butternut, Cipollini onions, pear, honey and Fourme d'Ambert cheese

Fresh crab on a tartar of avocado and citrus fruits (pomelo and orange), reduced balsamic cream

Cauliflower tabbouleh with fresh herbs, hazelnuts, raisins and red onions served with a Parmesan tuile

Tuna tataki with sesame seeds and poppy seeds served with wasabi espuma, red cabbage salad with sesame oil and rice vinegar

MAIN COURSES

(served in individual pine boxes)

Sauté of poultry with cream of mushrooms and Paimpol coconuts

Beef estouffade with mashed potatoes

Scallops and prawns marinated in Espelette chilli on a sweet potato mousseline with lemongrass sauce

Blanquette of cheek of sea bass with saffron rice and Armoricaïne sauce

Spelt risotto with turnip and pumpkin sauce*

Veggie croziflette with leeks*

(*vegan dish)

Mature cheese platters

DESSERTS

Milk chocolate cupcake

Aniseed apple cake

Breton shortbread with light orange blossom cream

Lemon tartlet with crunchy meringue

Crispy chocolate tartlet

Pistachio and cherry panna cotta

Passion fruit and chocolate finger

Pear and Kampot pepper pavlova

Fruit salad (served in addition to the 3 dessert choices)

Water, reception wines (based on one bottle for 3), coffee/tea
