



## Le buffet froid

### Poissons :

- Ananas au crabe
- Bonbon de saumon
- Gambas en bouquet
- Gambas en bouquet
- Pêches au thon
- Saumon en Bellevue
- Saumon fumé
- Saumon gravelax
- Tartare de saumon aux agrumes
- Terrine de poisson
- Thon façon niçoise
- Tomates crevettes aux pommes
- Wraps au saumon fumé, philadelphia et sa garniture
- Mi- cuit de thon, tartare de mangues pêches et coriandre

### Viandes :

- Assortiment de pâté de gibier
- Carpaccio de bœuf à l'italienne
- Cascade de charcuteries
- Briochin de foie gras au torchon
- Jambon braisé
- Jambon d'Ardenne et fruits de saison
- Jambon d'Italie au melon
- Mousse de canard aux pommes caramélisées
- Pâté en croute
- Pilon de poulet
- Rôti de bœuf au poivre concassé façon tagliata
- Rôti de porc braisé au bois façon porchetta
- Roulade Argenteuil
- Tandoori de poulet
- Terrine de campagne
- Warps italien au jambon de Parme et sa garniture



### Accompagnements froids

- Salade verte
  - Carottes au miel et au thym
  - Chou rouge aux pommes
  - Chou blanc à l'ail
  - Tomates mozzarella et basilic
  - Légumes grillés à l'italienne
  - Céleri à la rémoulade
  - Salade grecque
  - Taboulé libanais
  - Salade de pomme de terre
  - Les fusillis à l'italienne
  - Salade de quinoa
  - Salade de blé aux légumes
  - Salade de riz niçois
  - Salade de boulgour aux cranberries
  - Oignons et cornichons
- 
- Choix de sauces froides (mayonnaise, cocktail, tartare, andalouse, ketchup, vinaigrette,..)



## Le buffet chaud

### Poissons :

- Filet de plie dieppoise avec crevettes et moules
- Filet de sole sauce au vin blanc
- Gambas méditerranéennes
- Paella géante aux fruits de mer et volaille
- Risotto de Gambas et pleurotes
- Saumon sauce aux petits légumes

### Viandes :

- Blanquette de dinde ou de veau
- Boulets à la liégeoise
- Burger rustique au fromage d'Orval
- Carbonade à la flamande
- Choucroute garnie
- Civet de biche aux airelles
- Emincé de volaille sauce aux poivres
- Filet de porcelet sauce grand-mère
- Jambon campagnard ou jambonneau sauce moutarde à l'ancienne
- Magret de canard sauce aux poivres
- Pintade aux pleurotes / normande / foie gras
- Roulade de veau au jambon de Parme et ricotta
- Tagliatta de bœuf à l'italienne ou à l'huile de truffe
- Tartiflette



## **Accompagnements :**

Pommes duchesses

- Beignet de légumes
- Duo de carottes maraichère
- Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive
- Fagotin de haricots au lard
- Flan de légumes
- Gratin dauphinois
- Légumes confits
- Légumes de saison
- Millefeuille de légumes à l'italienne
- Poêlée aux pois
- Poêlée de légumes de saison
- Poêlée de légumes ratatouille
- Pomme de terre anna
- Pomme Hasselback
- Pommes croquette grand-mère
- Pommes de terre rissolées aux aromates
- Rosti de légumes

## **Raclette**

- Accompagnements raclette
- Assortiments de roues de fromage au lait cru du pays à volonté
- Cascade de charcuteries italienne et espagnol
- Crudités
- Pain et beurre
- Pommes de terre au four



## Fromages

- Fruits secs
- Miroir de fromages du pays ☞ Raisins
- Pain aux noix et beurre

## Les desserts

### Les gâteaux réductions

- Assortiment de macarons
- Choux fourrés
- Cookie aux pépites de chocolat
- Crème brûlée
- Croustillant à la framboise
- Croustillant aux 3 chocolats
- Crumble aux pommes
- Éclair
- Javanais
- Moelleux au chocolat
- Mousse au chocolat
- Pasteis de nata
- Salade de fruits frais
- Tartelette aux chocolat
- Tartelette aux fruits
- Tartelette citron meringue
- Tartelette fraise
- Tartelette framboise
- Tiramisu au spéculos
- Verrine chocolat croquant et riz soufflé
- Verrine soleil vanille/framboise