

## ***BUFFET « SAVEURS REGIONALES »***

### **Buffet d'entrées froides**

Pâté en croûte aux champignons  
Terrine de campagne et ses condiments  
Jambon persillé de Bourgogne en gelée d'Aligoté  
Rillettes de canard et pain d'épices  
Salade Bressane (haricots verts, maïs, tomate, émincé de poulet)  
Salade Vigneronne (salade frisée, œuf dur, lardons, vinaigrette)  
Pommes Charlotte et julienne de saumon fumé, crème aux fines herbes  
Aspic d'écrevisses et macédoine de légumes, sauce cocktail  
Tomates Antiboise

### **Plat chaud servi à l'assiette**

Quasi de veau braisé façon grand-mère, pommes cocotte  
Ou suprême de poulet noir de Bourgogne Gaston Gérard, gratin comtois  
Ou pavé de cabillaud en Parmentier, beurre nantais  
Ou jambon à l'os, réduction Pinot Noir, parfait de céleri

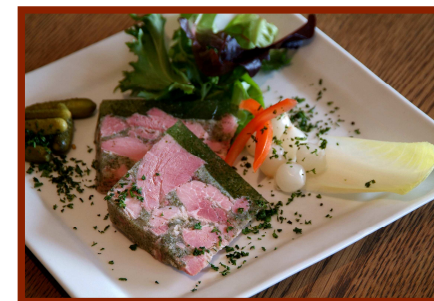
### **Buffet des fromages de nos régions**

Epoisses affiné au Marc de Bourgogne – Ami du Chambertin  
Comté – Chaource – Langres  
Assortiment de pains

### **Buffet des desserts**

Le Divio (pain d'épices – mousse cassis)  
L'Alliance (meringue blanche – palet cassis)  
Le Sluter (chocolat - caramel)  
Le Maltais (dacquoise amande – crème orange)  
Tarte aux Pommes  
Tarte au Citron Meringuée  
Crème anglaise et coulis de fruits rouges

Café et mignardises



***Au tarif de 36.00 € TTC par personne***

## ***BUFFET « BIEN ETRE »***

### **Buffet d'entrées froides**

Salade de Fettucine au basilic, tomates confites à l'huile de colza  
Salade d'Ebly bio, brunoise de poivrons et crevettes roses  
Tartare de cabillaud et daurade, vinaigrette de pommes vertes et céleri  
Tarte fine froide au caviar d'aubergines et grecque de légumes  
Gaspacho glacé bio (tomate ou céleri ou petits pois)  
Tomate « Cœur de bœuf » à l'huile vierge, fines herbes et germes de poireaux  
Rouleau de chair de crabe et pomme Granny Smith en galette de riz  
Carpaccio de bœuf mariné aux olives noires et câpres Capucine

### **Plat chaud servi à l'assiette**

Dos de cabillaud snacké, confit niçois au basilic  
Ou Pavé de maigre cuit en bouillon safrané, purée de panais  
Ou Brochette de pintade et abricots grillés, vinaigrette au miel de lavande  
Ou Filet de merlan en écaille de légumes printaniers, coulis de tomate à la menthe  
Ou Mignon de veau « basse température », jus réduit à la sauge, gratin léger de chou fleur



### **Buffet des fromages**

Assortiments de fromages bio  
Assortiment de pains bio

### **Buffet des desserts**

Ananas mariné au poivre de Séchuan  
Le Caraïbe (biscuit macaron – mousseline ananas)  
Tarte aux pommes  
Le Coco Pomme (dacquoise amande – compotée pomme rhubarbe)  
Le Maraîcher (biscuit chocolat – coulis poivrons)  
Savarin aux fruits frais  
Ile flottante

Café



***Au tarif de 40.00 € TTC par personne***

## ***BUFFET « DECOUVERTE DU TERROIR »***

### **Buffet d'entrées froides**

Jambon persillé de Bourgogne à l'Aligoté  
Salade de Charlotte et aiguillettes de volaille, vinaigrette à la framboise  
Salade maraîchère (mesclun, artichauts, haricots verts, tomate, échalotes, basilic)  
Jambon sec du Morvan  
Terrine de joue de bœuf, fine gelée au Pinot Noir  
Tourte de chair de canard et foie gras, compotée de pruneaux au cassis  
Cône de rosette  
Salade de haricots verts aux échalotes, ris de veau en fricassée  
Endives et Bleu de Bresse à l'huile de noisettes  
Pressé de truite Fario, millefeuille de légumes, sauce cocktail  
Terrine de foie gras de canard au pain d'épices, confiture de rhubarbe  
Fromage de tête

### **Plat chaud servi à l'assiette**

Filet de sandre, coulis d'écrevisses au vin de Meursault  
Ou Mignon de veau aux champignons des bois, gratin comtois  
Ou Suprême de poulet noir de Bourgogne, crème d'Epoisses, parfait de girolles  
Ou Suprême de pintade fermière, Vallée d'Auge, parfait de céleri aux pruneaux  
Ou Feuillantine de caille, farce fine aux truffes de Bourgogne, jus réduit



### **Buffet de fromages**

Epoisses affiné au Marc de Bourgogne - Langres  
Bleu de Bresse – Morbier – Comté – Délice de Pommard  
Assortiment de Pains

### **Buffet des desserts**

Le Paradis Blanc (meringue et mousse chocolat blanc)  
Le Rustique (biscuit amande – crème chocolat)  
L'Opéra (chocolat – café)  
Le Sluter (chocolat – caramel)  
Tarte Fantaisie (crème amande – fruits secs)  
Tarte framboise chocolat  
Tarte citron meringuée  
Coulis et crème anglaise

Café et mignardises



***Au tarif de 55.00 € TTC par personne***

***BUFFET « DELICES DU MONDE »***

**Buffet d'entrées froides**

Salade Caesar  
Tacos de maïs au guacamole et citron vert  
Tarama de chair de crabe à l'estragon  
Céviche de daurade royale au lait de coco et noix de cajou  
Salade de fruits exotiques aux crevettes « bouquet »  
Salade Delhi (émincé de poulet au curry, gingembre, fruits secs, pommes de terre)  
Tomates Roma et Féta, huile au basilic  
Jambon de Parme  
Penne regate en salade, minestrone d'olives et poivrons doux  
Tortilla au chorizo  
Gaspacho andalou et condiments  
Chorizo ibérique  
Tartare de thon sushi, vinaigrette au Wasabi  
Taboulé au méchoui de légumes et menthe fraîche

**Plat chaud servi en shaffing dish**

Blaff de requin, sauce chien, riz créole  
Ou Tajine d'agneau confit au cumin et pois chiche  
Ou Osso bucco de veau à la milanaise  
Ou Poulet Tikka (dés de poulet grillé aux épices)  
Ou Curry d'agneau, navarin de légumes de saison  
Ou Brochette de bison au sirop d'érable, pancake de maïs



**Buffet de fromages**

Assortiment de Fromages et Pains

**Buffet des desserts**

Fraîcheur pistache  
Le Bahia  
Le Caracas (sablé pistache – mousse chocolat)  
Le Roussillon (biscuit pistache – mousseline abricot)  
Le Victoria (chocolat – ananas)  
Le Brasilia (biscuit noix – mousseline café)  
Le Caraïbe (biscuit macaron – mousseline ananas)  
Coulis et crème anglaise

Café et mignardises

***Au tarif de 55.00 € TTC par personne***

## **BUFFET « CAMPAGNARD »**

### **Buffet d'entrées froides**

*Carottes râpées en vinaigrette au citron*

*Céleri rémoulade légèrement moutardé*

*Salade de pommes « Charlotte » aux échalotes et ciboulette  
ciselée*

*Emincé de tomates Antiboise*

*Jambon persillé de Bourgogne*

*Jambon cru du Morvan*

*Terrine de foies de volaille*

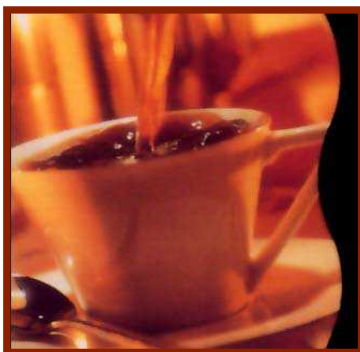
*Eventail de rosette et rillettes de porc*

*Terrine de truite aux amandes*

### **Plat froid**

*Longe de porc rôti sauce tartare*

*Ballottine de saumon fine gelée à l'Aligoté*



### **Buffet des fromages de nos régions**

*Roue de Brie*

*Fromage blanc à la crème*

### **Buffet des desserts**

*Tarte aux pommes*

*Clafoutis aux cerises*

*Succès au chocolat, crème anglaise*

*Miroir cassis*

*Œufs à la Neige*

*Crème au Caramel*

*Mousse au chocolat*

*Café*



**Au tarif de 21.50 € TTC par personne**