

Avec ce buffet, notre chef vous initie aux richesses culinaires issues des quatre coins du Monde.  
(L'Ensemble des Buffets est Inclus)

## ITALIE

Beignets de Calamars à la Romaine, sauce tartare

Assortiment de Pizza di pizzaiolo cuite au four 

Tartare de courgettes et tomates de Sardaigne 

Salade de Gambas aux petits légumes

Tomates Mozzarella Roquette al Pesto  

Salade de Volaille Sicilienne 

### Plat Chaud

Ravioles à la Ricotta, crème de roquette basilic

## ORIENTAL

Salade Fine (poivrons, concombres, tomates, persil, coriandre) 

Salade cuite Mechouia (poivrons, tomates, ail, persil)  

Salade de Pommes de terre, harissa et thon

Taboulé de Boulgour (petits légumes et pois chiche) 

Carottes au cumin et à l'orange  

Brick de Bœuf et Volaille

### Plat Chaud

Tajine de Volaille au citron confit et olives

Semoule de Blé aux amandes 

## ASIE

Assortiment de Sushis et Makis et verrine Chirashi

Rouleaux de Printemps aux crevettes et volaille

Salade de Soja aux pousses de Bambous et pois gourmands  

Panière de Nems Vietnamiens au Poulet, salade et menthe

Méli-mélo exotique aux Crevettes sauce curry

Terrine de quinoa, tofu et Edaname 

### Plat Chaud

Minute de Bœuf Thaiï

Nouilles sautées

## FRANCE

Animation en salle : Foie Gras de Canard sur toasts et ses Chutneys

Toastinette de Chèvre Chaud et son Mesclun 

Saumon entier façon Bellevue et sa petite niçoise de légumes

Méli-mélo d'Ecrevisses et avocats

Œufs pochés et sa ratatouille, sauce cocktail aux baies roses 

Cascade de Saumon fumé Norvégien 

### Plat Chaud

Poêlée de Saint-Jacques basquaise (pivrons et tomates)

Gratin Dauphinois 

## VARIETE DE FROMAGES AFFINES DE NOS PROVINCES

### DESSERTS

#### Les Animations en salle

Gaufres nature, sucre glace ou Nutella ☞

Glaces et Sorbets selon la saison (servis en cône) ☞

#### Les Pâtisseries orientales

Dawama à l'eau de rose - Tajine amande - Kaak warka dentelle - Samsa noisette ☞

Malfouf pistache - Sopra feuille de brick - Baklawa pistache - Corne de Gazelle au chocolat ☞

#### Les Macarons

Fraise, chocolat, vanille, pistache, passion, framboise ☞

#### La Fontaine de Chocolat

Fontaine de Chocolat et ses pics de fruits (ananas, kiwi, banane) ☞

Cascade de Fruits frais de saison ☞

Profiteroles au chocolat chaud ☞

#### Les Verrines

Panna cotta coulis mangue ou framboises

Duo de mousses chocolat ☞ 

#### Les Forains

Donuts - beignets - muffins ☞

#### Les Pâtisseries

Tartes aux fruits du marché (pommes et bourdalou) ☞

Tarte citron et Tarte chocolat ☞

#### Les Mignardises

Tartelette chocolat 65 % - Biscuit noix, crème brûlée ☞

Maki biseauté de kiwi - Tartelette tutti frutti ☞

Tonnelet de crêpe, caramel au beurre salé - Brownies cassis, noisette ☞

Avec ce buffet, notre chef vous propose de découvrir les spécialités gourmandes des régions françaises.


## ENTREES FROIDES

Animation en salle : Foie Gras de Canard sur toasts et ses Chutney

Saumon entier façon Bellevue et sa petite niçoise de légumes

Ecrevisses sur lit de tartare d'avocats

Salade de Saumon mi-fumé aux épices

Œufs pochés et sa ratatouille, sauce cocktail aux baies roses 

Cascade de Charcuterie de nos régions

Pyramide de Saumon Fumé au feu de bois 

Tomates Mozzarella Roquette al Pesto 

Salade de Gambas aux petits légumes

Salade Végétarienne (soja, carotte, pois gourmand)  

Salade de Lentilles du Puy et magret fumé

Dés de Tomates et Courgettes aux herbes et huile d'olive 

Pressé de Fenouil, citron confit et quinoa  

## ENTREES CHAUDES

Toastinette de Chèvre Chaud et son Mesclun 

Wings de Poulet caramélisés

Beignets de Calamars frits et citron

Brochette de Crevettes papillon

Briochon d'Escargot farci

Acras de Morue

## PLATS CHAUDS

Carré d'Agneau rôti à la Française

Poêlée de Saint-Jacques et petits légumes 

Traditionnel Filet de Bœuf, sauce Périgueux

Raclette Savoyarde Pommes de terre Vapeur 

Gratin de Pommes de terre à la Crème 

Fricassée de Légumes de nos régions 

## VARIETE DE FROMAGES AFFINES DE NOS PROVINCES

### DESSERTS

#### Les Animations en salle

Gaufres nature, sucre glace ou Nutella ☞

Glaces et Sorbets selon la saison (servis en cône) ☞

#### Les Macarons

Fraise, chocolat, vanille, pistache, passion, framboise ☞

#### La Fontaine de Chocolat

Fontaine de Chocolat et ses pics de fruits (ananas, kiwi, banane) ☞

Cascade de Fruits frais de saison ☞

Profiteroles au chocolat chaud ☞

#### Les Verrines

Panna cotta coulis mangue ou framboises

Duo de mousses chocolat ☞ ☒

#### Les Forains

Donuts - beignets - muffins ☞

#### Les Pâtisseries

Tartes aux fruits du marché (pommes et bourdalou) ☞

Tarte citron et Tarte chocolat ☞

#### Les Mignardises

Tartelette chocolat 65 % - Biscuit noix, crème brûlée ☞

Maki biseauté de kiwi - Tartelette tutti frutti ☞

Tonnelet de crêpe, caramel au beurre salé - Brownies cassis, noisette ☞

# M E N U G A S T R O N O M I Q U E

## ENTREES FROIDES

Tartare de Saint-Jacques au crémeux de petits pois à la menthe  
Terrine de Foie Gras de canard, pain fusette et ses chutneys  
Duo avocat et Crabe des neiges et avruga  
Saumon Fumé norvégien sur blinis, crème légère à l'aneth citronnée  
Medley de Tomates et Courgettes, Burrata crémeuse et sa vinaigrette basilic  
Crevettes entières accompagnées de son Hoummous et infusion de crustacés

## ENTREES CHAUDES

Croustillant aux trois Fromages et son mesclun de saison  
Brandade de Cabillaud aux deux pommes, coulis de pequillos  
Croustillant de Canard en effiloché et son jus forestier

## POISSONS

Dos de Cabillaud provençal, Ecrasé de pommes de terre, sauce vierge  
Saint-Jacques rôties, Risotto et Julienne de légumes, crémeux de langoustines  
Daurade Niçoise, Tian de légumes et Riz safrané

## VIANDES

Grenadin de Veau, jus forestier, Purée de pommes de terre, Tatin d'endives  
Filet de Bœuf, sauce Périgueux, Gratin Dauphinois et haricots verts  
Suprême de Volaille au fromage frais, Légumes façon pot-au-feu et son Riz au bouillon  
Magret de Canard jus miel citron, Polenta crémeuse et Brochettes de légumes  
Souris d'Agneau à l'Orientale, Semoule et légumes fondants

## DESSERTS

Le Finger Tarte Tatin « à notre Façon », crème fraîche  
Salade de fruits fraîche (ananas, mangue, passion), sorbet exotique  
Traditionnel gâteau moelleux au chocolat cœur tendre, glace vanille  
Meringue aux fruits rouges frais, crème mascarpone, coulis fraise basilic  
Lingot fruits de la passion et son coulis de mangue  
L'Écureuil praliné cœur coulant, crème anglaise et noisettes  
L'entremet stone citron meringué  
L'Élégance aux 3 chocolats, crème anglaise

Le choix du menu (1 entrée, 1 plat, 1 dessert) s'entend le même pour tous les convives  
Menu à définir 15 jours avant la manifestation