

*Nos
buffets
froids
&
chauds*



*Saphir
Fêtes
Émeraude
Diamant
Soleil
Étanche*
Corse
Oriental
Créole
Espagnol
Italien
Mexicain*

Saphir

26.00 € HT par personne
28.60 € TTC

Salades composées
Tartare de tomate et concombre
Salade printanière
Salade hawaïenne

Poisson
Saumon en Bellevue

ou

Farandole de charcuterie
Jambon de pays
Galet au poivre
Pavé aux cèpes et piment d'Espelette
Andouille de Guéméné
Saucisson sec

Viandes froides
Noix de bœuf rôti
Noix de veau rôti
Filet de poulet mariné

Plateau de fromages assortis
Salade verte

Douceurs au choix
Tartelette aux fruits de saison
Salades de fruits de saisons
Entremet du chef

Chips / condiments / Pain



PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES SUIVANT VOS BESOINS MATERIEL :
FORFAIT NECESSAIRE PAR PERSONNE : 6 € HT (SANS TABLE, SANS CHAISE)
SERVICE EN SUPPLEMENT : 1 MAITRE D'HOTEL : VACATION DE 6 hr 280 € HT.
HEURE SUPPLEMENTAIRE : 60 € HT. TVA EN SUPPLEMENT

Salades composées

Tartare de tomate et concombre

Salade printanière

Salade hawaïenne

2 Poissons au choix

Saumon en Bellevue

Saumon fumé d'Ecosse Maison

Terrine de saint jacques

Rillettes de la mer

Ballotine

Médailillon de foie gras en glace

Viandes froides

Noix de bœuf rôti

Gigot d'agneau au romarin

Plateau de fromages assortis

Salade verte

Douceurs au choix

Macarons et sa brochette de fruits de saison

Tartelette revisitée aux fruits de saison

Entremet du chef

Chips / condiments / Pain



Entrées

Poisson

Aumonière de saumon fumé et daurade au citron vert

Ballotine

Médailon de foie gras en glace

Plats garnis au choix

Fricassée de volaille aux châtaignes

Noix de gigot d'agneau aux herbes du maquis

Fondant de veau aux olives
et leurs garnitures du moment

Plateau de fromages assortis

Salade verte

Douceurs au choix

Tartelette aux fruits de saison

Salades de fruits de saisons

Entremet du chef

Chips / condiments / Pain



Diamant

36.00 € HT par personne
39.60 € TTC

Amuses bouches
4 pièces par personnes
Plateaux de canapés
Plateaux de salés chauds

Salades composées
Tartare de tomate et concombre
Salade printanière
Salade hawaïenne

Saumon en Bellevue

Farandole de charcuterie
Jambon de pays
Galet au poivre
Pavé aux cèpes et piment d'Espelette
Andouille de Guéméné
Saucisson sec

Plats garnis au choix
Fricassée de volaille aux châtaignes
Noix de gigot d'agneau aux herbes du maquis
Fondant de veau aux olives
et leurs garnitures du moment

Plateau de fromages assortis
Salade verte

Douceurs au choix
Macarons et sa brochette de fruits de saison
Tartelette revisitée aux fruits de saison
Entremet du chef

Chips / condiments / Pain



PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES SUIVANT VOS BESOINS MATERIEL :
FORFAIT NECESSAIRE PAR PERSONNE : 6 € HT (SANS TABLE, SANS CHAISE)
SERVICE EN SUPPLEMENT : 1 MAITRE D'HOTEL : VACATION DE 6 hr 280 € HT.
HEURE SUPPLEMENTAIRE : 60 € HT. TVA EN SUPPLEMENT

Soleil

39.00 € HT par personne
42.90 € TTC

Amuses bouches
4 pièces par personnes
Plateaux de canapés
Plateaux de salés chauds

Salades composées
Tartare de tomate et concombre
Salade printanière
Salade hawaïenne

Déclinaison de carpaccio
Carpaccio de saumon à l'aneth
Carpaccio de thon à la tahitienne
Carpaccio de bœuf au basilic
Carpaccio de veau aux tomates confites

Barbecue
Côtes de bœuf / Entrecôtes / Merguez
Brochette de volaille marinée / Brochette de
Gambas
Garniture du moment
ou

Méchoui
Cochon de lait / Agneau
Garniture du moment

Plateau de fromages assortis
Salade verte

Douceurs au choix
Tartelette aux fruits de saison
Salades de fruits de saisons
Entremet du chef

Chips / condiments / Pain



PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES SUIVANT VOS BESOINS MATERIEL :
FORFAIT NECESSAIRE PAR PERSONNE : 6 € HT (SANS TABLE, SANS CHAISE ET MATERIELS D'ANIMATION)
SERVICE EN SUPPLEMENT : 1 MAITRE D'HOTEL : VACATION DE 6 hr 280 € HT.
HEURE SUPPLEMENTAIRE : 60 € HT. TVA EN SUPPLEMENT

Etanche

41.00 € HT par personne
45.10 € TTC

Amuses bouches
4 pièces par personnes
Plateaux de canapés
Plateaux de salés chauds

Salades composées
Tartare de tomate et concombre
Salade printanière
Salade hawaïenne

Déclinaison de carpaccio
Carpaccio de saumon à l'aneth
Carpaccio de bœuf au basilic

Animation découpe de Jambon KINTOA AOP,
Jambon à l'os made in France
Médaille d'or Paris 2020



Plats chauds
Gigot bitume / saumon bitume / poulet bitume
Garnitures du moment

Plateau de fromages assortis
Salade verte

Douceurs au choix
Tartelette aux fruits de saison
Salades de fruits de saisons
Entremet du chef

Chips / condiments / Pain



PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES SUIVANT VOS BESOINS MATERIEL :
FORFAIT NECESSAIRE PAR PERSONNE : 6 € HT (SANS TABLE, SANS CHAISE ET MATERIELS D'ANIMATION)
SERVICE EN SUPPLEMENT : 1 MAITRE D'HOTEL : VACATION DE 6 hr 280 € HT.
HEURE SUPPLEMENTAIRE : 60 € HT. TVA EN SUPPLEMENT

Corse

33.50 € HT par personne
36.85 € TTC

Salades composées

Salade de poulpe Méditerranéenne

Salade d'aubergine à la Corse

Salade du terroir

Planche de charcuterie

Lonzo, Coppa, saucisson corse, figatelli et
jambon cru corse

Plats froids

Noix veau aux olives

Tartare de poisson aux herbes du maquis
accompagné de riz aux petits légumes et
herbes du maquis

ou

Plats chauds au choix

Haricots à la Corse

Veau sauce aux olives et ses pâtes

Rouget à la Bonifacienne et son riz aux herbes
du maquis

Plateau de fromages Corse et pain de
campagne

Douceurs au choix

Tiramisu à la châtaigne,

Tartelette aux figues,

Sablé à la clémentine Corse



CARTE DE VIN CORSE

DOMAINE SANT 'ARMETTU

(en supplément)

Mino rouge / blanc / rosé : 18.00ht

Myrtus rouge / blanc / rosé : 34.50ht

L'Ermite de Sant'Armettu: 60.50ht

L'huile d'olive utilisée pour cuisinier provient
du Domaine SANT ARMETTU en Corse.

PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES SUIVANT VOS BESOINS MATERIEL :

FORFAIT NECESSAIRE PAR PERSONNE : 6 € HT (SANS TABLE, SANS CHAISE ET MATERIELS D'ANIMATION)

SERVICE EN SUPPLEMENT : 1 MAITRE D'HOTEL : VACATION DE 6 hr 280 € HT.

HEURE SUPPLEMENTAIRE : 60 € HT. TVA EN SUPPLEMENT

Oriental

33.50 € HT par personne
36.85 € TTC



Salades composées
Salade à l'orange
Salade de légumes crus
Bricks

Plats chauds au choix
Couscous
ou
Tagines au olives

Douceurs au choix
Carpaccio d'orange à la menthe
Pâtisserie orientale assortis

condiments / Pain

33.50 € HT par personne
36.85 € TTC

Créole

Entrées
Accras de morue
Beignets de cœurs de palmier
Boudin antillais

Plats chauds au choix
Porc au curry
Poulet sauté aux bananes plantains
Colombo de poisson

Douceurs au choix
Carpaccio d'ananas à la coco
Blanc-manger

Condiments / Pain



PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES SUIVANT VOS BESOINS MATERIEL :
FORFAIT NECESSAIRE PAR PERSONNE : 6 € HT (SANS TABLE, SANS CHAISE ET MATERIELS D'ANIMATION)
SERVICE EN SUPPLEMENT : 1 MAITRE D'HOTEL : VACATION DE 6 hr 280 € HT.
HEURE SUPPLEMENTAIRE : 60 € HT. TVA EN SUPPLEMENT

Espagnol

33.50 € HT par personne
36.85 € TTC



Entrées
Assortiment de tapas

Plats chauds au choix
Paëlla
ou
Calamar à l'espagnole

Douceurs au choix
Salade de fruits
Crème catalane

Condiments / Pain

33.50 € HT par personne
36.85 € TTC

Italien

Entrées
Assortiments d'antipastis

Farandole de charcuterie
Jambon de parme / Mortadelle / Coppa
/Pancetta

Plats chauds au choix
Pâtes sauces (Bolognaise, carbonara, tomate)
Pizzas (4 fromages, jambon fromages,
végétarienne)

Plateaux de fromages assortis

Douceurs au choix
Tiramisu / Panettone

Condiments / Pain



PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES SUIVANT VOS BESOINS MATERIEL :
FORFAIT NECESSAIRE PAR PERSONNE : 6 € HT (SANS TABLE, SANS CHAISE ET MATERIELS D'ANIMATION)
SERVICE EN SUPPLEMENT : 1 MAITRE D'HOTEL : VACATION DE 6 hr 280 € HT.
HEURE SUPPLEMENTAIRE : 60 € HT. TVA EN SUPPLEMENT

Mexicain

33.50 € HT par personne
36.85 € TTC



Entrées

Salade mexicaine et tacos
Guacamole et ses tortilla

Plats chauds au choix

Chili con carne

ou

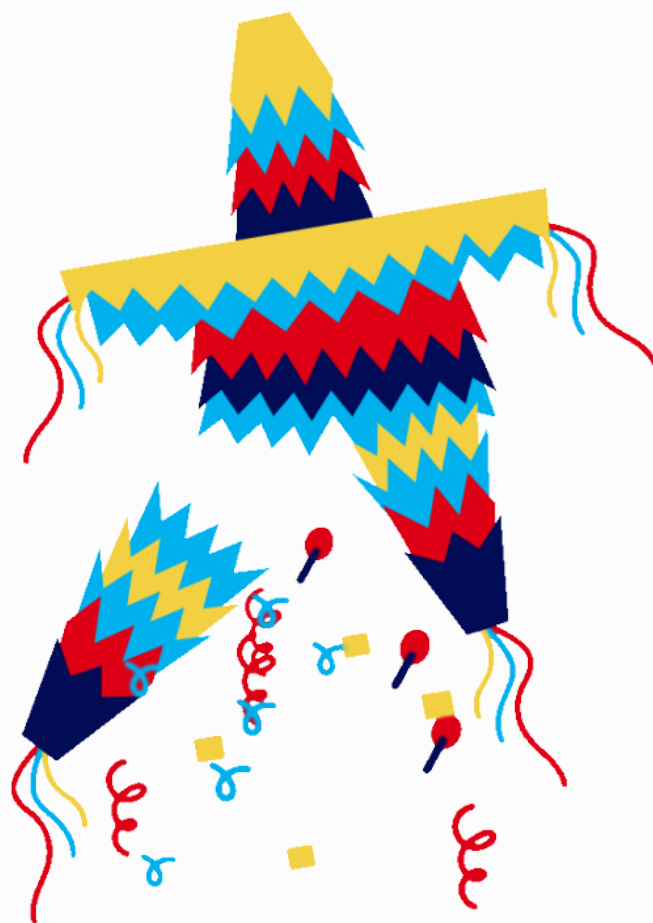
Enchiladas au poulet

Douceurs au choix

Salade de fruits

Flan coco

Condiments / Pain



PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES SUIVANT VOS BESOINS MATERIEL :

FORFAIT NECESSAIRE PAR PERSONNE : 6 € HT (SANS TABLE, SANS CHAISE ET MATERIELS D'ANIMATION)

SERVICE EN SUPPLEMENT : 1 MAITRE D'HOTEL : VACATION DE 6 hr 280 € HT.

HEURE SUPPLEMENTAIRE : 60 € HT. TVA EN SUPPLEMENT