

Buffet Dinatoire Suisse 70.-/pers

Le froid

Terrine de fera du lac
Tartare de truite du lac
Crudités et salades
Poireaux en vinaigrette
Salade de penne et viande séchée
Planchette de charcuteries

Le chaud

Lentilles et saucisson vaudois
Papet et saucisse aux choux (en saison)
Boudin aux pommes
Atriaux et pomme purée
Emince de veau Zurichois et roesti

Le fromage

Vacherin mont d'or (en saison)
Vacherin fribourgeois
Tomme vaudoise
Le gruyère

Les desserts

Meringues à la crème et fruits rouge
Tartelette à la crème
Tartelette au vin cuit
Mascarpone aux fraises
Pave au chocolat

Buffet Dinatoire Italien 70.-/pers

Le froid

Tomate mozzarella
Carpaccio de thon a l'huile de Sicile
Antipasti confit a l'huile d'olive
Salade de pâtes au basilic
Melon et jambon de parme
Crevettes a la Milanaise
Bruschetta

Le chaud

Risotto et émince de veau
Penne al pesto
Gnocchi au gorgonzola
Zucchini et porc au romarin

Les desserts

Tiramisu
Panna cotta
Salade de fruits à l'amaretto
Tartelette au citron
Profiteroles à la vanille
Crème brulée

Buffet Dinatoire Français 85.-/pers

Le froid

Verrine de foie gras aux figues
Tartare de canard aux noix
Carpaccio de Noix de st jacques a l'huile d'Argan
Terrine de lapin aux noisettes
Macédoine de légumes
Aspic de jambon et persil
Saumon fumé aux asperges vertes

Le chaud

Bouillabaisse de Marseille
Emince de filet bœuf façon Bourguignonne, pâtes
Emince de poulet a la crème, riz
Tête de veau sauce cremolata , légumes

Fromages

Le brie de Meaux
Le Roquefort Papillon
Le Comté
Le camembert au calvados

Les desserts

Crèmes brulées assorties
Choux a la crème chocolat
Mousse au café
Œuf a la neige
Tartelette aux fruits
Crumble aux ananas

Ces buffets sont hors service avec tva
Nappage 3.-/pers en papier 5.-/pers en tissus
Décoration fleurs dès 30.- pc
Livraison gratuite dans la région
Personnel service 35.-/heure
Personnel cuisine 35.-/heure (3h au maximum)
Service 1 h avant pour la mise en place
2h après pour le débarrassage