



BUFFET DU RÉVEILLON DE Noël

ENTRÉES

Salade de Noël, pomme Granny, quinoa rouge, magret fumé, noix et mangue
Foie gras mi-cuit maison au piment d'Espelette, pain d'épice, duo de chutney ananas et mangue
Le saumon en façons : fumé, en bellevue, gravlax
Serrano à la découpe
Gambas aux agrumes
Déclinaison de canard, foie gras, magret, gésier
Effiloché de crabe, légumes confits et roquette
Galantine de Noël aux fruits secs
Pâté en croûte et terrine de porc
Crème de choux-fleurs aux châtaignes

PLATS

Cochon braisé à l'érable et ananas (à la découpe)
Dinde farcie aux marrons, sauce au foie gras
Côtes d'agneau, jus corsé aux herbes aromatiques
Tournedos de canard laqué au miel et 5 épices
Bouillabaisse sauce safranée
Filet de dorade snacké, crème d'homard

MENU ENFANT

Frites crinkles
Fish & chips
Poulet frit croustillant
Boulettes de bœuf
Pâtes & sauces
Lasagnes à la bolognaise
Haricots verts

PIÈCES EN FÊTE

Mini brochettes d'œuf de caille avec des tomates cerises confites
Mini navettes : rillette de poulet, rillette de porc, foie gras
Mini tortillas garnies
Velouté de petit pois, mousse Boursin
Assortiment de pains surprises

FRUITS DE MER

Langoustines
Crevettes roses et grises
Huîtres
Bulots
Pinces de tourteaux
Oursins

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de butternut aux champignons gratiné au cheddar
Riz basmati au curry breton et éclats de pistache
Mac & cheese au comté
Fondue de légumes hivernaux
Pommes de terre fondantes à l'ail confit
Marmite de champignons forestiers, girolles, morilles, Shiitaké

DESSERTS

Bûches de Noël
Assortiment de verrines sucrées
Choux à la crème & macarons
Cascade de fruits frais
Sélection de pâtisseries de Noël
Sélection de fromages de nos régions
Friandises de Noël

