



# 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'étable 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

