



## ENTRÉES - STARTERS

Bar à salade : *Salad bar*

Crudités de saison, dès de fromage, jambon, volaille, saumon fumé, .

Salade de penne au basilic et petits légumes

Assortiment de charcuteries, crackers et gressins à l'huile d'olive

Animation Découpe de jambon blanc et service de charcuterie

Pissaladière sur pain focaccia et anchois salés

Velouté de potimarron

## PLATS - MAIN COURSES

Mignon de porc à la moutarde au moût de raisin

Marmite du pêcheur aux crevettes et moules

Wellington de légumes

Riz pilaf

Pommes de terre grenaille aux herbes

## FROMAGES - CHEESES

Laguiole, Tomme de Mijoule, Coulommiers du Tarn, Bleu du Masségros

## DESSERTS - DESSERTS

Mousse chocolat au lait

Mousse de châtaignes Ardéchoises

Entremet pâtissier

Tarte aux fruits

Flan pâtissier

Yaourt de brebis bio de Lozère

Corbeille de fruits



**Buffet 28 € TTC**

Produits Bio et/ou Locaux





## ENTRÉES - STARTER

Bar à salade : *Salad bar*

Crudités de saison, dès de fromage, jambon, volaille, saumon fumé...

Salade de lentilles, saumon Gravlax, moutarde au goût de raisin

Assortiment de charcuteries, crackers et gressins à l'huile d'olive

Animation Découpe de jambon blanc

Cake aux olives Kalamata et céréales

Velouté de chou fleur Dubarry

## PLATS - MAIN COURSES

Navarin d'agneau de Lozère

Filet de truite, crème de poireaux

Tajine de légumes aux épices douces

Semoule de raisins secs et épices douces

Gratin dauphinois

## FROMAGES - CHEESES

Laguiole, Tomme de Mijoule, Coulommiers du Tarn, Bleu du Masségros

## DESSERTS - DESSERTS

Mousse chocolat au lait

Mousse de châtaignes Ardéchoises

Entremet pâtissier

Tarte aux fruits

Flan pâtissier

Yaourt de brebis bio de Lozère

Corbeille de fruits



**Buffet 28 € TTC**

Produits Bio et/ou Locaux





## ENTRÉES - STARTER

Bar à salade :

Crudités de saison, dèes de fromage, jambon, volaille, saumon fumé...

Salade de blé vert, chou kalé et fromage de brebis

Assortiment de charcuteries, crackers et gressins à l'huile d'olive

Animation Découpe de jambon blanc

Tarte aux poireaux

Velouté de légumes de saison

## PLATS - MAIN COURSES

Fricassée de volaille de la ferme de Beauregard, champignons

Dos de daurade en crème de tellines

Mijoté de légumes d'hiver

Riz 3 couleurs de Camargue -

## FROMAGES - CHEESES

Laguiole, Tomme de Mijoule, Coulommiers du Tarn, Bleu du Masségros

## DESSERTS - DESSERTS

Mousse chocolat au lait

Mousse de châtaignes Ardéchoises

Entremet pâtissier

Tarte aux fruits

Flan pâtissier

Yaourt de brebis bio de Lozère

Corbeille de fruits



**Buffet 28€ TTC**

Produits Bio et/ou Locaux

