



Le buffet dînatoire (à partir de 20 personnes)

comprenant 14 morceaux par convive

- 1 Mini-moricette garnie
- 1 Mille feuilles au Kiri
- 1 Mini-club sandwich
- 1 Mini-pain à la nordique
- 1 Cuillère au foie gras
- 1 Brochette de crevettes marinée au lait de coco
- 1 Mini-brochette multicolore
- 1 Verrine aux saveurs du temps
- 2 Canapés assortis
- 1 Mini-pain bagnat au thon
- 2 Mignardises sucrées
- 1 Macaron

Prix par personne : **12,50 €**



Apéritif «classic» pour 50 personnes

- 2 Pains surprise longs
- 1 Panier de bûchettes de légumes, sauce aïoli
- 50 Canapés variés 5 sortes
- 50 Mini-pains à la nordique
- 50 Mini-brochettes assorties sur dôme
- 50 Sucettes de poulet aux corn flakes
- 50 Verrines aux «saveurs du temps»
- 50 Sushis de pommes de terre à la truite
- 50 Bouchées de foie gras croquantes

Prix global **520,00 €**



Apéritif festif pour 100 personnes

- 1 Palmier de fruits de saison
- 2 Miches surprise G.M.
- 100 Canapés assortis 5 sortes
- 100 Mini-clubs sandwich
- 100 Brochettes de tomates cerise et Mozzarella
- 100 Verrines assorties aux «saveurs du temps»
- 100 Kefftes assortis, sauce yaourt
- 100 Sucettes de poulet aux corn flakes
- 100 Mini-moricettes garnies
- 100 Mille feuilles au Kiri
- 100 Cuillères au foie gras

Prix global **1'050,00 €**



Les buffets froids

Buffet «Rustica» à **14,50 €** par personne

Buffet campagnard composé d'un large éventail de produits de la maison élaborés par notre équipe.

Pâté de viande de bœuf
Assortiment de mélange alsacien
Jambon cuit
Jambon fumé du Sundgau
Lard fumé à la mode paysanne
Rosette de Lyon
Saucisse de viande «maison»
Assortiment de charcuterie rustique

Eventail de salades et crudités fraîches

Buffet «Ambiance» à **18,50 €** par pers.

Joli buffet composé de viandes froides et de charcuterie de la maison

Mini-pâté en croûte aux champignons
Jambon cuit de la maison
Jambon fumé du Sundgau
Assortiment de charcuterie fine
Rôti de dindonneau
Cuisses de poulet rôties
Rôti de porc
Rosbeef
Terrine du chef

Assortiment de salades et crudités fraîches
Sauces d'accompagnement



Buffet «Concerto» à 26,50 € par personne

Très beau buffet composé de poissons, terrines et viandes cuites servi à partir de 12 personnes

Terrine de la mer
 Darnes de saumon nature
 Filets de truite fumés
 Saumon fumé à la maison
 Cocktail de crevettes à la cubaine
 Crevettes bouquet
 Langoustines

Rôti de veau «basse température»
 Mini-pâté en croûte aux champignons
 Mousse de canard
 Rôti de porc au curry
 Noix de bœuf séchée
 Rôti de dindonneau
 Rosbeef de charolais

Ce buffet est accompagné de crudités, de salades composées et de sauces variées. Le Buffet «Concerto» peut faire office d'entrée au prix de 16,50 € par pers.

Buffet «Diva» à 31,50 € par personne

Splendide buffet composé de poissons et viandes variés servi à partir de 25 personnes

Darnes de saumon farçies
 Filet de truite fumé
 Terrine de homard
 Truite en Bellevue
 Saumon mariné aux agrumes
 Saumon fumé à la maison
 Cocktail de crevettes
 Langoustines
 Crevettes bouquet

Rôti de veau «basse température»
 Gigot d'agneau en croûte
 Rôti farçi aux abricots
 Rôti de porc printanier
 Rôti de dindonneau
 Filet mignon de porc
 Noix de bœuf séchée
 Rosbeef

Ce buffet est accompagné de crudités, de salades composées et de sauces variées.



Buffet «Impérial» à 34,50 € par personne

Splendide buffet «haut de gamme» pour grandes occasions
Servi à partir de 25 personnes

La terrine de St-Jacques
Le saumon mariné aux agrumes
Les médaillons de langouste
La darne de saumon farçie
Le colin en tenue d'ivoire
Le saumon fumé à la maison
Le filet de haddock fumé
Le cocktail de crevettes à la cubaine
Les langoustines et les crevettes bouquet

Le foie gras de canard
Le rôti de porc printanier
Le gigot d'agneau sous la croûte
Le rôti de veau «basse température»
Le rôti de dindonneau aux pruneaux
La cuisse de poulet farçie
Le carré à la mexicaine
La noix de bœuf séchée
Le rosbeef

Ce buffet est accompagné de salades, de crudités fraîches
et de sauces d'accompagnement.