

Buffet de mariage

avec plat principal chaud

A partir de 100 pers **25.00 €** par personne

Cascade de Crudités

7 variétés au choix : taboulé, carottes, salade indienne, riz niçois, salade exotique, salade strasbourgeoise, penne au basilic, tagliatelles aux fruits de mer, céleri-poireau-jambon, choux rouge, haricots verts-écrevisses, tomate olive feta, salade fraîcheur (melon, pastèque), concombres à la crème

Charcuterie du Pays

Jambon fumé à l'os du haut Doubs
Médaille de foie gras
Viande séchée du Haut-Doubs et son melon

Poissons froids

Filet de saumon poché entier, Crevettes marinées
Terrine de St Jacques
Tartare de St Jacques et saumon

Trou Normand

Macvin – cassis ; Muscat – pêche ; Vodka – abricot

Plat Chaud

Suprême de Poulet Fermier aux Morilles
Ou
Mignon de Porcelet Sauce Porto
Ou
Filet de Canard aux Griottines
Ou
Grenadin de veau aux Cèpes et mini de Paris

Deux garnitures de saison (au choix)

Fagot de Haricots verts - Gratin dauphinois - Petit légume farci - Brochette de légumes

Planchette du Fromager et sa salade panachée

Comté, brie, morbier, chèvre

Farandole de Desserts

Cascade de fruits frais
Mignardises (2 / pers.)
Verrines sucrées assorties
Ile flottante
Mini-sorbets
Craquant au chocolat et Multi fruits

Pièce Montée + 3.00 € / pers.

(2 choux / pers.)

Brochettes de Pain – Café