



BUFFET TRADITIONNEL DE NOËL 24 et 25 décembre 2019

- Chaudrée de Fruits de Mer
- Marinades et Condiments
- Crudités et Trempettes
- Salade Verte et Romaine, Vinaigrettes et Accompagnements (Bacon, Parmesan, Croûtons)
- Plateau de Poissons Fumés (Saumon à Froid et à Chaud, Maquereau Fumé.)
 - Terrine de Gibier, Rillettes de Canard et Chutney de Canneberges
 - Jerk de Bœuf et Variété de Charcuteries (Prosciutto, Chorizo, etc....)
 - Salade de Pomme de Terre Dijon et Bacon
 - Salade Grecque
 - Salade d'Artichauts
 - Tourtières et Ketchup Maison
- Ragoût de Boulettes et Effiloché de Cochon de Lait
- Station de Découpe de Côte de Bœuf jus Poivré et Dinde entière Sauce aux Canneberges
 - Crevettes Flambées au Sambuca
 - Manicottis au Fromage et Épinards, Sauce aux Poivrons Doux
 - Duo de Saumon et Moules aux Chardonnay et Safran
 - Poitrine de Pintade aux Fruits Rouges
 - Tomates Rôties aux Herbes et Gratinées au Brie Triple Crème
 - Gratin Dauphinois
 - Station Enfant Composée de :
Pogo, Filet de poulet Pané, Pizza, Spaghetti Sauce Tomate et Frites
 - Station Sucrieries Composée de :
Tartes et Gâteaux, Mignardises, Chocolats Fins et Choux à la crème
 - Assortiments de Fromages Fins, Craquelins et Fruits Séchés
 - Cascade de Fruits et Sauce Chocolat