

**Déjeuner buffet :**

**38 € TTC** par personne (soit 34,55 € HT)

**Les Entrées**

**Bar à salades**

Dés de fromage de brebis, dés de fromage de chèvre frais, émincé de poulet rôti, lardons  
Tomates confites, pignons de pin, Croutons nature, Radis, oignons rissolés  
OEufs pochés, Tomate cerise  
Salades vertes (Mesclun, roquette, feuille de chêne, endives, mâche)

**Charcuterie**

Terrine de sanglier aux marrons,  
ou Terrine de cochon au vin de Chinon  
Saucisse sèche à la perche,  
Jambon de Bayonne

**Salades composées**

Salade de haricots Soissons  
Salade de Féta  
Salade Romana  
Salade de lentilles vertes du Puy

**Entrées chaudes**

Quiche aux deux saumons et épinards  
ou Quiche au thon et à la tomate  
ou Quiche aux trois fromages

**Produits de la mer**

Crevettes roses  
Terrine de truite aux amandes  
Rillettes de cabillaud au citron et aneth

**Les Condiments**

Mayonnaise, moutarde, moutarde à l'ancienne, ketchup, cornichons, oignons blancs, vinaigrette, crème ciboulette, huile de tournesol, huile d'olive, huile de noix, huile de noisette, vinaigre de vin, vinaigre balsamique, vinaigre de cidre, vinaigre de Xérès.



## Les Plats

(1 mijoté, 1 viande en sauce, 1 viande grillée, 1 poisson en sauce, 1 poisson grillé chaque jour)

### Les Mijotés de viande

Mijoté de poulet citronné aux olives vertes et aux poivrons rouges  
ou Mijoté d'agneau au miel, aux pruneaux et aux abricots  
ou Mijoté de poulet aux herbes de Provence  
ou Mijoté de veau à la Lyonnaise

### Les Viandes en sauce

Filet mignon de porc au comté et à la sauge  
ou Moelleux de poulet aux morilles  
ou Sauté de canard au poivre vert  
ou Brochettes de poulet au curcuma ou à la pistache et à la coriandre

### Les pièces de viande rôties et grillées

Saucisses de sanglier  
(Préparé uniquement avec du sanglier Français dans une recette traditionnelle  
avec une découpe des chairs façon gros grain)  
ou Cailles rôties  
ou Côtes d'agneau grillées  
ou Cailles rôties sauce au foie gras et piment d'Espelette ou aux pruneaux ou aux  
marrons

### Les Poissons en sauce

Pavé de lieu jaune  
(Poisson issu de pêche Française)  
ou Escalope de Saumon  
ou Dos de cabillaud au beurre blanc ou sauce crème et fruits de mer ou sauce citron

### Les poissons grillés

Escalope de saumon grillée marinée au basilic ou à l'aneth et au citron  
ou Pavé de thon grillé à l'aneth et au citron ou au basilic

### Légumes

4 à 5 légumes chaque jour  
Gratin de pommes de terre au Cantal  
Semoule de blé dur au miel et aux fruits secs  
Riz paella  
Haricots verts échalote  
Tortellini à la ricotta et aux épinards  
Tomates gratinées au parmesan et à l'huile d'olive  
Légumes grillés  
Poêlée de haricots verts, champignons et pommes de terre  
Crozets aux chanterelles  
Pommes de terre gratinées à l'emmental  
Pommes de terre grenaille au sel de Guérande et à l'huile d'olive  
Gratin de courgettes au parmesan / gratin de légumes variés  
Courgettes sautées au cumin

## Les Fromages

St Nectaire  
Maroilles  
Brie de Meaux  
Cantal  
Pain aux fruits

## Les Desserts

### Bar à Madeleine

« Petit Gâteau traditionnel Lorrain en forme de coquillage »  
Compotée de rhubarbe, Compotée de fraise  
Sauce chocolat, sauce caramel, crème fouettée, fromage blanc, confiture de lait  
Amandes grillées, Praligrain, Coqueaux de chocolat, sirop au rhum, miel

### Assortiment de desserts (5 à 6 chaque jour)

Tarte aux fruits selon saison (pommes, abricots, prunes, framboises, myrtilles, poire  
Bourdaloue, pomme et rhubarbe)  
Verrine pana cotta à la framboise ou à la poire ou à l'abricot  
Gâteau moelleux au citron  
Salade de fruits  
Paris-Brest  
Macarons  
Petit pot de crème au caramel beurre salé  
Mousse au chocolat au lait  
Corbeille de fruits de saison  
Dattes

## Café

## Boissons

½ eau minérale plate + ¼ eau minérale gazeuse  
Vin rouge ou blanc – 1 bouteille pour 4 personnes (en option : 8 €TTC/personne)

*Composition fournie à titre indicatif, susceptible de modifications.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

