



Les Salons de la Tourelle

Organisation d'événements, Cocktails, Dîners, Buffets, Séminaires

Buffet à 78,00 € Buffet avec plat chaud

Cocktail à Volonté sur une durée de 1h30
Vous avez Le choix entre
Soupe Champenoise Ou Kir royal Ou Sangria Ou Punch
et
Coca-Cola, Jus d'orange, Perrier et Eaux minérales

Mise en Bouche : 6 Canapés par personne
4 sandwiches club par personne

Nos Salades Composées et Fraîcheurs du Potager
Présentées en décor de Verdure
Taboulé à la Menthe fraîche, salade Niçoise, salade Piémontaise,
Macédoine de légumes,
Saumon Norvégien en Bellevue et sa garniture
Terrine aux trois poissons

Charcuterie et Terrines
Rillettes de la Sarthe, Rosette de Lyon, Andouille de Bretagne,
Saucisson à l'ail, Terrine de Canard à l'Orange, Terrine de Campagne

Plat Chaud au choix servi à table ou en chaffing dish

Navarin de poissons, Riz sauvage et flan de légumes
Ou
Duo de lotte et de saumon avec tomate rôtie et mikado de légumes
Ou
Éventail de Magret de canard aux trois poivres
avec flan de courgettes et pommes châteaux
Ou
Émincé de pintade, gratin Dauphinois et endive confite

Buffet de fromages
Brie de Meaux, fourme d'Ambert, Chèvre cendré
Comté, Chaource

Buffet de Desserts
(Gâteau à définir et brochette de fruits)
Ou
(* La Pièce Montée des Mariés
En croque en bouche à la nougatine

Café
Petit pain individuel en présentation,
Chardonnay et bordeaux Château Segonzac
Eau – soft

