



BUFFET Tradition

à **45€ TTC** par personne

(Salle et service compris hors boissons)

Minimum 40 personnes - ½ part pour les enfants de 4 à 12 ans

Les produits de la mer

- Saumon cuit à la vapeur d'aneth
- Fantaisie de tomate au crabe, surimi et ananas
- Terrine de poisson et petits légumes
- Bouquet de crevettes norvégiennes

Les produits du boucher

- Pyramide de rôtis de bœuf
- Rosace de Saint-Antoine
- Jambon de serrano
- Filet de dinde fumé à la royale
- Wrap de poulet au curry

Les fraîcheurs

- Salade de saison
- Salade de haricots verts à l'échalote
- Salade de pommes de terre persillée
- Taboulé à la menthe
- Julienne de carottes à l'orange
- Oeuf mayonnaise

*Nous vous proposons la pause digestive (supplément **5€**)*

Le fromage

- Plateau de fromages affinés sélectionnés par notre chef (*supplément **4€***)

Le dessert

- Buffet de desserts personnalisable



LES
PYRAMIDES 

Photos non contractuelles.



BUFFET Pyramides

à **52€ TTC** par personne

(Salle et service compris hors boissons)

Minimum 40 personnes - ½ part pour les enfants de 4 à 12 ans

L'entrée servie à table

- Foie gras de canard maison, chutney de figues et brioche au beurre
- Soufflé de saumon en waterzoï (endives, poireaux, carottes et céleri)
- Cocotte de Saint-Jacques et saumon, beurre nantais

Le plat en buffet

Les produits de la mer

- Saumon cuit à la vapeur d'aneth
- Fantaisie de tomate au crabe, surimi et ananas
- Terrine de poisson et petits légumes
- Bouquet de crevettes norvégiennes

Les produits du boucher

- Pyramide de rôtis de bœuf
- Rosace de Saint-Antoine
- Jambon de serrano
- Filet de dinde fumé à la royale
- Wrap de poulet au curry

Les fraîcheurs

- Salade de saison
- Salade de haricots verts à l'échalote
- Salade de pommes de terre persillée
- Taboulé à la menthe
- Julienne de carottes à l'orange
- Oeuf mayonnaise

Nous vous proposons la pause digestive (supplément 5€)

Le fromage

- Plateau de fromages affinés sélectionnés par notre chef (supplément **4€**)

Le dessert

- Buffet de desserts personnalisable



LES
PYRAMIDES 

Photos non contractuelles.



BUFFET Exception

à **57€ TTC** par personne

(Salle et service compris hors boissons)

Minimum 40 personnes - ½ part pour les enfants de 4 à 12 ans

L'entrée en buffet

Les produits de la mer

- Saumon cuit à la vapeur d'aneth
- Fantaisie de tomate au crabe, surimi et ananas
- Terrine de poisson et petits légumes
- Bouquet de crevettes norvégiennes

Les produits du boucher

- Rosace de Saint-Antoine
- Jambon de serrano
- Filet de dinde fumé à la royale

Les fraîcheurs

- Salade de saison
- Salade de haricots verts à l'échalote
- Salade de pommes de terre persillée
- Taboulé à la menthe
- Julienne de carottes à l'orange
- Oeuf mayonnaise

Le plat servi à table

- Dos de cabillaud aux coques et moules safranées
- Suprême de pintade, jus de cuisson aux champignons
- Mignon de porc basse température, sauce voronoff

Nous vous proposons la pause digestive (supplément 5€)

Le fromage

- Plateau de fromages affinés sélectionnés par notre chef (supplément 4€)

Le dessert

- Buffet de desserts personnalisable



LES
PYRAMIDES

Photos non contractuelles.