



BUFFET TRADITION

à **46€ 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**

- Truite saumonée en bellevue
- 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 5€)

Le dessert

- Buffet de desserts personnalisable





BUFFET PYRAMIDES

à 54€ 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 aux figues et pain d'épices
- Marbré de saumon et flétan à l'aneth, crème aux fines herbes
- Cocotte de Saint-Jacques et fruits de mer, beurre nantais

Le plat en buffet

Les produits **DE LA MER**

- Truite saumonée en bellevue
- 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 5€)

Le dessert

- Buffet de desserts personnalisable



LES
PYRAMIDES

Photos non contractuelles.



BUFFET EXCEPTION

à 59€ 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**

- Truite saumonée en belle vue
- 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**

- Filet de cabillaud, crème à l'ail noire
- Mignon de porc basse température, laqué miel et soja
- Suprême pintade, sauce satay

Nous vous proposons la pause digestive (supplément 5€)

Le fromage

- Plateau de fromages affinés sélectionnés par notre chef (supplément 5€)

Le dessert

- Buffet de desserts personnalisable



LES
PYRAMIDES 

Photos non contractuelles.