

## Propositions de buffet pour vos repas

### 50.00€ par personne

*Plateau de fruits de mer*  
*Salade de homard aux herbes du jardin, vinaigrette à la pêche*  
*Mille feuilles de langoustines aux légumes de saison*  
*Foie gras de canard aux pommes et aux figues*  
*Salade de poisson fumé*  
*Tartare de poisson mariné au citron vert*  
*Pressé de joue de bœuf et sa petite salade de saison*  
*Homard en chaud froid*  
*Filet de lotte aux petits légumes*  
*Damier de sole en gelée*  
*Filet de bœuf sauce au poivre vert*  
*Médailillon de veau aux fruits secs*  
*Salade de légumes de saison*  
*Salade verte*  
*Plateau de fromage*  
**Desserts à choisir dans la liste**

### 35.00€ par personne

*Fruit de mer (praire, bulot, huitre, amande, crevette grise, crevette rose)*  
*Tartare de crabe et céleri rave, Langoustines en chaud froid*  
*Foie gras de canard*  
*Plateau de jambon de parme, Charcuterie espagnole*  
*Brochette de magret séché et fromage*  
*Gâteau de crêpes aux fruits de mer*  
*Saumon farci aux crevettes*  
*Brochette de poisson sauce avocat*  
*Plateau de poisson fumé*  
*Filet de bœuf sauce moutarde*  
*Volaille en chaud froid*  
*Salade de légumes de saison, Salade vertes*  
*Plateau de fromages*  
**Dessert à choisir dans la liste**

**25.00€ par personne**

*Salade de foie gras de canard et magret séché*  
*Salade de blanc de sèche aux agrumes*  
*Brochette de crevettes et langoustines aux épices*  
*Brochette de charcuterie et fromage*  
*Salade de saumon fumé et avocat*  
*Terrine de bœuf en gelée, Terrine maison*  
*Tartare de saumon mariné*  
*Fruits de mer (crevettes grises, crevettes roses, bulots, amandes)*  
*Lieu jaune macédoine de légumes*  
*Pièce de bœuf sauce cocktail*  
*Rôti de veau aux pruneaux*  
*Salade de légumes de saison*  
*Plateau de fromage*  
**Dessert à choisir dans la liste**

**20.00€ par personne**

*Salade de bulots sauce moutarde*  
*Salade d'andouille de Vire et de pommes de terre*  
*Salade de légumes confits*  
*Rillettes de canard à l'orange*  
*Salade de saumon frais aux petits légumes*  
*Salade d'œufs de caille et magret séché*  
*Plateau charcuterie, Terrine maison*  
*Jambon du pays*  
*Tartare de cabre et crevette au céleri*  
*Poisson mariné aux herbes et citron vert*  
*Saumon farci*  
*Rôti de veau sauce tartare*  
*Pièce de bœuf sauce poivre vert*  
*Salade de légumes de saison*  
*Salade de pommes de terre*  
*Plateau de fromage*  
**Dessert à choisir dans la liste**

**15.00€ par personne**

*Terrine de légumes sauce Aurore*  
*Salade de pâtes et crevettes aux épices*  
*Salade de bœuf et pommes de terre*  
*Salade de coquillages*  
*Salade de thon et d'ananas*  
*Terrine de foie de volaille aux pistaches*  
*Pressé de pommes de terre et de bœuf*  
*Gâteau de poisson parfumé au colombo*  
*Roulé de volaille aux petits légumes*  
*Salade de légumes de saison*

*Tarte aux fruits*  
*Mousse aux fruits*

**10.00€ par personne**

*Plateau de charcuterie*  
*Salade du jardinier*  
*Salade piémontaise*  
*Terrine campagnarde*  
*Terrine de foie de volaille à l'ancienne*  
*Rôti de porc sauce moutarde*  
*Blanc de volaille sauce aux herbes*  
*Salade de pommes de terre*

*Salade de fruits*  
*Mousse aux deux chocolats*  
*Feuilletés aux pommes*