

CARTE DE BUFFET FROID

LES RELIGIEUSES

- * Sous-bois (crème de poireaux et cèpes)
- * Potagère (crème Dubarry et magret fumé)
- * Provençale (velouté de tomates et basilic)

LES GAUFRES SALÉES

- * Chèvre frais et saumon fumé
- * Tomates confites et tapenade
- * Roquefort et noix

LES ROULEAUX DE PRINTEMPS

- * Crudités (Salade, carottes, concombre)
- * Saumon fumé Wasabi

LES SALADES

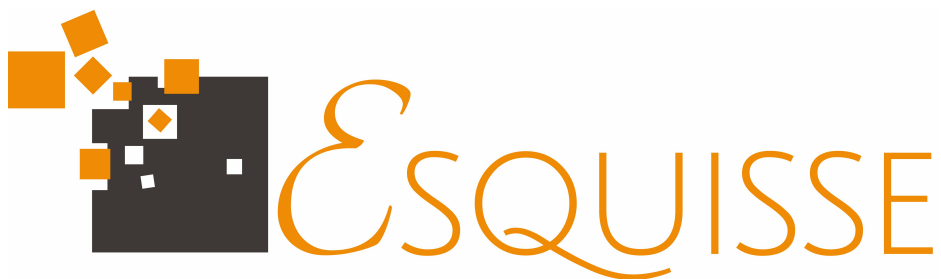
- * Véritable Taboulé Oriental
(Boulgour, tomates confites, concombre et menthe)
- * Salade nordique
(Pomme de terre Roseval, saumon fumé, crème à la ciboulette)
- * Salade des Antilles
(Crevettes, orange, pamplemousse rose, avocat)
- * Salade du Royans
(Salade, œufs durs, ravioles du Royans, lardons)
- * Salade du Velay
(Lentilles vertes du Puy, marrons, ciboulette, lardons, vinaigrette)

LES VIANDES FROIDES

- * Piccata de poulet et concassée de tomates
- * Roti de porc sauce Tartare
- * Roti de bœuf sauce Gribiche

LES TOURTES

- * Quiche lorraine classique
- * Quiche thon-tomate-ravioles
- * Koulibiac de truite aux cèpes



LES POISSONS FROIDS

- * Rilette de saumon à l'aneth
- * Pressé de truite du Vercors aux légumes

LES CHARCUTERIES

- * Terrine de Campagne Maison aux pistaches
- * Caillette de la Drôme
- * Pâté croute de canard
- * Jambon cru de pays

LES FROMAGES

- * Plateau de fromages affinés de la région
- Chutney de figues et raisin

LES DESSERTS

- * Crème brûlée à la vanille
- * Crème caramel
- * Tarte campagnarde (pomme, poire, abricot, prune... suivant saison)
- * Salade de fruits frais de saison
- * Mousse au chocolat noir Valrhona
- * Buffet de mini-desserts : crèmes brûlées, crèmes caramel, mousses au chocolat, salades de fruits, tartelettes...
- * Entremets de votre choix (à choisir sur notre carte Pâtisserie)

LOCATION VAISSELLE

Nous pouvons fournir les carafes d'eau et les panières à pain pour le repas, sans supplément.
Concernant de vaisselle, nous pouvons nous charger de la location auprès de nos prestataires.

LOCATION VERRERIE POUR LE VIN D'HONNEUR

(le nombre de verres à prévoir pour le Vin d'honneur dépend de ce que les mariés vont servir à boire)
1 verre à cocktail + 1 verre à pied + 1 flûte à Champagne

LOCATION VAISSELLE POUR LE REPAS

- * **Pour les adultes** : 4 assiettes (entrée + plat + fromage + dessert), 1 jeu de couverts, 1 coupe pour l'interlude, 2 verres à pied (eau +vin), 1 flûte à champagne, 1 tasse à café, 1 cuillère à moka
- * **Pour les enfants** : 2 assiettes + 1 jeu de couverts + 1 verre

Ces tarifs sont donnés à titre indicatif : nous ajustons le devis en fonction de la vaisselle nécessaire correspondant au menu choisi. **Une caution sera systématiquement demandée pour la location de vaisselle.**

La vaisselle peut être livrée sur le lieu de la réception le vendredi et récupérée le lundi, à vos frais.