



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

- * Rillettes 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... selon la saison)
- * Salade de fruits frais de saison
- * Mousse au chocolat noir Valrhona

- * Buffet de 3 mini-desserts par personne
(par exemple 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 panières à pain pour le repas, sans supplément.
Concernant de vaisselle, nous pouvons nous charger de la location auprès de nos prestataires.

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 : 1,5 verre Cocktail + 2 assiettes + 1 jeu de couverts + 1 verre de table

Toute vaisselle choisie auprès de notre prestataire, d'une gamme supérieure à la gamme proposée habituellement sera facturée en supplément.

Une caution de 500 € 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.

Location de notre salle de réception

D'une capacité maximale de 120 personnes, nous pouvons vous proposer la mise à disposition de notre salle de réception climatisée, équipée d'enceintes et d'un vidéoprojecteur.

Location possible à la journée ou au week-end.