

# COCKTAILS

## Canapés

Houmous, Caviar d'Aubergines  
Chèvre aux noix  
Mousse de canard au poivre vert

Tapenade  
Œufs de lompes  
Jambon cru

Plateau de 35 pièces : 25 Euros pour 10 personnes

## Pains surprises

Jambon Blanc/Edam

Saumon Fumé

Mousse de canard

Jambon de Bayonne

Fromage blanc ail et fines herbes

1 Pain surprise : 20 euros le pain surprise pour 10 personnes  
(50 mini sandwiches)

## Petits plaisirs

Barquettes d'œufs printanières

Tomates cerises aux 4 surprises

Accras

1 lot : 15 euros pour 10 personnes

## Boissons

Kir ou Kir royal

Cocktail avec ou sans alcool

# BUFFET CAMPAGNARD (24 EUROS)

## Entrées Froides

- Céleri Rémoulade  
ou Salade Strasbourgeoise
- Salade de lentilles aux lardon  
ou Salade Paysanne
- Plateaux de Charcuterie
- Salade piémontaise

## Cascades de viandes et poissons

- Rôti de Boeuf
- Cuisse de Poulet
- Brochette de Poissons

## 3 Fromages

- Saint Marcellin
- Bleu de Causse
- Brie

## Desserts

- Coeur frivole  
(mousse chocolat lait et noir/biscuit)
- Newod  
(compote de fruits rouges, mousse vanille,  
biscuit amandes)
- Royale  
(Feuilletine craquante, chocolat)

# BUFFET MÉRIDIONAL / ORIENTAL (26 euros)

## Entrées Froides

- Taboulé Libanais
- Salade napolitaine  
ou Caviar d'Aubergine
- Salade Tomate Mozzarella  
ou Salade grecque
- Tzatziki
- Houmous
- Tapenade
- Poivrons poellés

## Cascades de viandes et poissons

- Boulette de viande aux épices douces
- Brochette de boeuf a la menthe
- Brochette de poulet au citron  
ou Poulet aux épices
- Brochettes d'agneau Menthe/coriandre
- Tartare de saumon

## 4 Fromages

- Reblochon
- Comté
- Brebis
- Saint Marcellin

## Desserts

- Coeur frivole  
(mousse chocolat lait et noir/biscuit)
- Newod  
(compote de fruits rouges, mousse vanille,  
biscuit amandes)  
(Feuilletine craquante, chocolat)
- Manoî  
(poire caramel, dacquoise aux noix)

# BUFFET FROID FORMULE A 34 EUROS

## Entrées Froides

- Taboulé      Macédoine de légumes  
Céleri Rémoulade  
Salade de carottes râpées      Plateau de charcuterie  
ou  
Terrine de poissons  
Salade piémontaise  
Cocktail de crevettes      Salade grecque  
Salade Maritime

## Cascades de viandes

- Rôti de Boeuf  
Cuisse de Poulet      Roti de veau  
Roti de Porc

## 5 Fromages

- Roblochon      Comté  
Brie      Saint Agur  
Saint Felicien

## Desserts

- Coeur frivole  
(mousse chocolat lait et noir/biscuit)  
Newod  
(compote de fruits rouges, mousse vanille,  
biscuit amandes)  
Royale  
(Feuilletine craquante, chocolat)  
Manoî  
(poire caramel, dacquoise aux noix)  
Café/Thé Offerts

# BUFFET CHAUD

## Tadjines

Poulet aux abricots, pommes, amandes	11 euros
Lapin aux pruneaux, oignons, pommes de terre	11 euros
Agneaux aux olives et oignons, haricots vert	12 euros
Couscous royal	15 euros

## viandes

Chili con carne	12 euros
Paella	12 euros
Boeuf en daube et ses carottes	12 euros
Poulet à l'indienne sauce coco et coriandre (Accompagnement: riz)	13 euros

## Poissons

Truite aux petits legumes	10 euros
Feuilleté de rouget et sa crème de whisky (Accompagnement: petits legumes)	13 euros
Choucroute de la mer	15 euros

## Soupes

"Chorba"	
"Arriha"	
"De ma grand-mère"	8 euros
"Provencale"	
"Orientale"	

## Desserts

Tarte aux pommes	4 euros
Moelleux au chocolat	5 euros
Tulipes glacées	7 euros
aux confits de fruits	

# LA CAVE TURBULENCES!

## ROUGE

Château Bel air (Caves de Voyres)	12 euros
Château Devise d'Ardillet 1999 (Médoc)	15 euros
Morgon	14 euros
Gigondas "Les Reinages" (Maison Delas)	23 euros

## ROSE

Vin de Pays de L'Ardèche "Médaille"	8 euros
Domaine de Fondelon (Merlot)	8,50 euros
Domaine des Onillères (Coteaux d'Aix)	9 euros
Domaine de Tamary "élégance" (Côtes de Provence)	10 euros

## BLANC

Macon Bussières blanc	12 euros
Sancerre blanc	15 euros
Montlouis Moelleux "Domaine de l'Ouch Gaillard"	15 euros
Grémant de Loire	6 euros
Cuvée Orélie blanc (pour kir)	30 euros
Champagne sélection "Caves de Courcelles" Brut et 1/2 sec	