

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)

COCKTAIL DINATOIRE ORIENTAL (26 euros)

NOs Verriⁿes

Taboulé Libanais

Mousse d'avocat, crème et saumon

Caviar de courgette au parmesan

Panais, marron et pain d'épices

Mousse de carottes et caviar d'aubergines

NOs bro^{ch}e^{ttes}

Boeufs à la coriandre et menthe

Poulet Tikka

Canard à la pomme et au miel

Fr^Omag^es

Billes de fromages multicolores

De^{ss}e^rts

Fondant au chocolat

Tiramisu

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 aux confits de fruits	7 euros

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

BLANCS

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	

Sociétés

Partenaires

Société Générale

SDV France

GTR Gaz

Fondation Caisse D'Epargne

Crédit Agricole

REUNICA

SKE Koenig Equipement

Manifeste Production

Bouygues

Espace SEINTEIN (centre de formation)

ACCRIF

Réseau GESAT

Scout Ile de France

Institut Montessori

Associations