

BUFFET FROID A 45 € BOISSONS COMPRISES

Soit Kir, Ricard, bière pression et whisky

(Menu minimum 50 pers)

Avec toast maison

Cascade de crudités

Carottes râpées, concombres à la crème, Betterave, céleri rémoulade, tomates...

Salades composées :

Salade marseillaise //Salade Marco Polo//Salade brésilienne//

Salade bretonne//Taboulé

La crié du pêcheur : En forme de bateau :

Saumon fumé, Crevettes roses.

Médallions de saumon glacé

Papillon de charcuteries :

Rosette, jambon, Rillettes, pâté de campagne...

Florilège de viandes froides

Rôti de bœuf, Rôti de porc, Rôti de dinde, Pignons de poulet

Sauces et condiments

Panel de fromages en plateau libre-service

Dessert collectif

Servi sur miroir, décors et scintillant

Personnalisable selon votre réception :

Délice de la FORGE (entremet chocolat noir et blanc)

ou

Royal CHOCOLAT (mousse chocolat noir praliné craquant) OU

Fraisier ou Framboisier



Café avec le dessert.

Vin blanc / vin rouge 1bouteille pour 4 convives.
Eaux, Jus d'orange et coca cola sont servis à discrétion.

Vous désirez ramener votre champagne, Droit de bouchon 5 € par bouteille servie.

Autres boissons servies pendant le repas ou toutes autres boissons servies après le repas sont à payer en supplément par le demandeur.

