



## Buffet Gourmettes Prestige

- Mi-cuit de thon à l'essence de soja et ses raps, vinaigre de curry et sésame
- Tartare de saumon à la ciboulette et lichettes de saumon fumé
- Fleur de courgettes du Pays en Royale de Gambas
- Ceviche de dorade à la mangue et zestes de Kumbawa
- Pan bagna de rouget et ses légumes croquants
- Effeillé de cabillaud au piment d'Espelette
  
- Train de côtes de bœuf rôti entier aux herbes
- Gigot d'agneau «cuit à basse température» à la fleur de thym
- Persillé d'ailerons de volaille et foie gras de canard
- Les petits farcis des Gourmettes
- Chaud froid de volaille au vinaigre d'estragon
  
- Compression de jeunes légumes au pistou
- Fraicheur de linguines au basilic et tomates confites
- Effeillé de poireaux en vinaigrette de morilles
- Barigoule d'artichauts et carottes à la coriandre
- Traditionnelle salade César
- Fine ratatouille «servie froide» à l'herbe Royale
  
- Plateau de fromages

### ***Les desserts assortis de notre Chef pâtissier***

#### **Sur une base d'une dizaine de plats et desserts assortis**

*Le prix inclut la livraison, l'installation et la récupération du matériel non jetable. Il inclut également le pain, les sauces, les condiments et les accessoires jetables, serviettes et couverts.*

*Commande 96 heures à l'avance*