



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