

Buffet

Voici une sélection dans notre carte de mets adaptés à vos attentes pour aboutir à une gastronomie conviviale et pleine de saveurs.



Pique gravelax pomme



ceviche à la tahitienne (version saladier)

Le repas est construit sur une base comprenant 3 séquences :

- Amuse-bouche.
- Entrée, Plat
- Dessert

Mise en bouche salées :

- **Panier de crudités 1,5kg**
- **Pain surprise mer**
- **Pain surprise charcuterie**
- **Sablé parmesan, roulé bresaola-asperge (25)**
- **Verrine d'Alep au poivron, noix et épices (25)**
- **Toast pain d'épices navette foie gras maison (25)**
- **Pique de saumon mariné Gravelax et pomme verte (50)**
- **Verrine fromage blanc concombre saumon fumé (25)**

Entrée, plat :

- **Timbale de ceviche à la tahitienne (20p)**
- **Timbale homard radis noir pomme (20p)**
- **Magret de canard tranché (4 pièces)**
- **Tortillas de pomme de terre et oignons aux épices paëlla (3kg)**

Dessert :

- **fondant au chocolat x1**
- **framboisier 25p**
- **Charlotte fruits exotiques 25p**