

Proposition apéritif dînatoire

Amuse bouche en buffet (détail)

1.80€ la verrine (minimum 20 de la même garniture)

Verrine taboulé, coulis de tomate, Verrine betterave, chèvre frais
Verrine petit pois, mousse de jambon, Verrine saumon, crème acidulée
Verrine crème de lentilles au foie gras, Verrine avocat, crevettes
Verrine concombre, tartare

Plaque pizza jambon, fromage 50 minis parts : 25.00€

Plaque pizza moules ou escargots, fromage 50 minis parts: 30.00€

Plaque quiche lorraine, fromage 50 minis parts: 32.00€

Pain surprise garnie charcuterie 60 minis sandwichs : 35.00€

Rosette, rillettes de porc, jambon cru, jambon blanc

Pain surprise garnie poisson 60 minis sandwichs : 45.00€

Saumon fumé, thon, crevettes

Mini quiche individuelle (lorraine ou chèvre épinard) 1.00€/pers

3 Divers feuilletés saucisse, olive, fromage 1.80€/pers

3 Canapés : italien, norvégien, français 2.40€/pers

Buffet chaud en libre service 160 g/personne

Service dans petit récipient avec cuillère

Emincé de volaille à la crème, riz aux petits légumes 6.50€

Bœuf bourguignon, lardons, olive, purée aux noisettes 6.50€

Fricassée de porc sauce grand mère où a la graine de moutarde, farfalle au beurre 6.50€

Escarboeuf sauce fines herbes façon Clovis, riz pilaf 6.80€

Emincé de porc au curry, riz Madras 5.50€

Emincé de porc à la thaïlandaise, riz thaï 5.50€

Fricassée de volaille jus grand mère, purée noisette 6.40 €

Emincé de lapin à la moutarde ancienne, pâtes coquillettes 8.20€

Daube de poisson, jus safrané, riz pilaf dieppois (crevettes champignons) 9.00€

Emincé de bœuf à l'espagnol, riz omelette, jambon cru 6.20€

Emincé de volaille à la crème forestière, riz créole 6.50€

Estouffade de bœuf à la provençale, pommes rissolées 6.90€

Viandes froides

Plat de charcuterie 3.50€/ portion
5 sortes de charcuterie coupée finement, cornichons

Plateau ou assiette froide, viande et charcuterie 8.00€/ portion
2 viandes froides, 4 sortes de charcuterie, suivant arrivage
Cornichons, mayonnaise, moutarde, chips

Buffet fromage en libre service

Plateau de fromage affinés 5 sortes 2.20€/pers
(Fromage fermier de chèvre, vache, comté 8 mois, brie de Meaux, bleu d'auvergne)
Ou
Faiselle fermière 100g (ferme du brionnais) 1.70€/pers
Crème (récipient fourni), sucre, sel poivre

Buffet de dessert en libre service 5.00€/pers

(4 desserts par personnes)
Tartelette citron, Gâteau chocolat moelleux
Mini crème brûlée, Mini salade de fruits frais, Œuf à la neige aux pralines crème anglaise
Tartelette feuilletée aux fruits, mini chou à la crème vanille

Gâteau d'anniversaire décoré 3.60€/personne

Inscription, bougie fontaine
Coulis, crème anglaise

Minimum 20 personnes
(Prévoir le pain, pour plat chaud et fromage)

Hôtel de Bourgogne la Clayette
03.85.28.90.50 - hoteldebourgogne0421@orange.fr -