

## 1 BUFFET CAMPAGNARD ET DESSERT

*Terrine campagnarde Maison en gelée de cognac*  
*Presskopf aux deux poivres en gelée, Pâté de viande en croûte*  
*Variation de jambon fumé à l'ancienne et jambon à l'os*  
*Assortiment de galantine riche (canard, veau, et charcuterie fine)*  
*Délice de viandes froides (roasbeef, filet de porc, rôti de veau, filet de volaille)*  
*Salades fraîcheurs (carottes, céleri rave, concombre, pommes de terre, voir fiche)*  
*La corbeille des garnitures (petits oignons, cornichons, olives....)*

*Pain de Campagne à discrétion*

*Tarte aux pommes Streusel, ou Tarte fromage et kirsch*  
*Biscuit Framboises à l'ancienne, Mille feuille caramélisé Miroir au chocolat Croquant, Fondant Citron*

LE Prix par personne et de 17 euro ttc

## 2 BUFFET VICTORIANNE

*Variation de jambon fumé à l'ancienne et jambon séché*  
*Galantine de canard aux pistaches, terrine de Veau champignons*  
*Rôti de Porcelet farcie, Pâté de Campagne*  
*Délice de viandes froides (roasbeef, filet de porc, rôti de veau, filet de volaille)*  
*Les salades fraîcheurs (carottes, céleri rave, concombre, pommes de terre voir fiche)*  
*La corbeille des garnitures (petits oignons, cornichons, olives....)*  
*Saumon fumé Norvégien aux herbes fines*  
*Mosaïque de la mer aux herbes fines*  
*Rouelle de Saumon frais en belle vue garnie*  
*Buisson de crevettes rose*  
*Médaillon de poisson en gelée, poisson frit divers*  
*Mignonnette de pâté de viande en croûte Vieux Strasbourg*  
*Jambon à l'os maison aux herbes Fines*

**Plateau du fromager suivant marché**  
**(brie, munster, gruyère, bleu, chèvre)**

**Variation petits pains et pain de campagne à discrétion**

**Tarte aux Streusel, Tarte fromage blanc au kirsch**  
**Tiramisu à l'Italienne, Véritable Forêt Noir**  
**Miroir au chocolat croquants, Fondant Citron Meringué**  
**Biscuits aux fruits frais de saison**

LE Prix par personne et de 24 euro ttc

**Bon pour accord buffet**

## 1 BUFFET CAMPAGNARD

*Terrine campagnarde Maison en gelée de cognac*  
*Pâté de viande en croûte Vieux Strasbourg I*  
*Variation de jambon fumé à l'ancienne et jambon à l'os*  
*Assortiment de galantine riche et charcuterie fine*  
*Délice de viandes froides (roasbeef, filet de porc ,rôti de veau , filet de volaille)*  
*Les salades fraîcheurs (carottes ,céleri rave ,concombre ,pommes de terre,)*  
*La corbeille des garnitures (petits oignons , cornichons ,olives....)*

**B**

*LE Prix par personne et de 11 euro ttc*

## 2 BUFFET GOURMAND CAMPAGNARD

*Mosaïque de la mer aux herbes fines*  
*Rouelle de Saumon frais en belle vue garnie*  
*Médailillon de poisson en décor ,poisson frit,panné divers*  
*Mignonnette de pâté de viande en croûte Vieux Strasbourg*  
*Jambon à l'os maison aux herbes Fines*  
*Variation de jambon fumé à l'ancienne et jambon séché*  
*Galantine de canard aux pistaches ,Terrine de Veau champignons*  
*Délice de viandes froides (roasbeef, filet de porc ,rôti de veau , filet de volaille)*  
*Les salades fraîcheurs (carottes ,céleri rave ,concombre ,pommes de terre voir fiche,)*  
*La corbeille des garnitures (petits oignons , cornichons ,olives....)*

*LE Prix par personne et de 15 euro ttc*

**BON POUR ACCORD BUFFET**

### **3 BUFFET DOMINICALE**

	<b>Mosaïque de la mer aux herbes fines</b>
<b>garnie</b>	<b>Rouelle Saumon frais en belle vue</b>
	<b>Médaille de poisson en gelée, poisson frit divers</b>
<b>Strasbourg</b>	<b>Mignonnette de pâté de viande en croûte Vieux</b>
	<b>Presskopf aux deux poivres</b>
<b>séché</b>	<b>Variation de jambon fumé à l'ancienne et jambon</b>
	<b>Galantine de canard aux pistaches , Terrine de Veau champignons</b>
	<b>Les salades fraîcheurs (carottes ,céleri rave ,concombre ,pommes de terre voir fiche,)</b>
	<b>La corbeille des garnitures (petits oignons , cornichons ,olives....)</b>
	<b>Et</b>
<b>buffet</b>	<b>Véritable jambon à l'os braisé au foin tranché au</b>
	<b>Rôti de Noix de veau étuvé</b>
	<b>Petits pains variés</b>

**LE Prix par personne et de 20 euro ttc**

**BON POUR ACCORD BUFFET**

## **4 BUFFET GARTEN PARTY**

Mosaïque de la mer aux herbes fines  
Rouelle Saumon frais en belle vue garnie  
Crevettes roses en bouquet  
Médaille de Filet de Sole en variation Gourmande  
Mignonnette de pâté de viande en croûte Vieux

Strasbourg

Jambon à l'os maison aux herbes Fine  
Pressée de Pintadeau au champignons

séché

Variation de jambon fumé à l'ancienne et jambon  
Galantine de canard aux pistaches , Terrine de veau champignons

Les salades fraîcheurs (carottes ,céleri rave ,concombre ,pommes de terre voir  
fiche,) La corbeille des garnitures (petits oignons , cornichons ,olives....)

et

Véritable Cochon de lait farci et rôti grand -

mère

Pommes sautées paysannes et salade verte du jardin  
Ou  
Paëlla à l'Espagnole aux fruits de mer et poulet et chorizo  
Ou  
Grillade du boucher ( à définir)  
(steack, brochettes , poisson, agneau,

.....)

Farandole de petits pains spéciaux ( blanc, pavot, campagne)

## **BUFFET DE DESSERT à définir**

Tarte aux Streusel, Tarte , taret fromage blanc au kirsch  
Tiramisu à l'Italienne, Véritable Forêt  
Noir  
Miroir au chocolat croquants , Fondant Citron Meringué  
Biscuits aux fruits frais de saison ,Vacherin Glacé  
(vanille framboises

Autre dessert à définir au choix

*LE Prix par personne et de 26 euro ttc*

## **5 BUFFET PRESTIGE JOELLE**

*Tartare de st jacques et saumon sur sa crème verte  
Saumon frais en belle vue garnie  
Médaille de Filet de Sole Royale, Cabillaud frit  
Buisson de crevettes fraîches et amandes  
Mignonnette de pâté de viande en croûte Vieux Strasbourg  
Variation de jambon fumé à l'ancienne et jambon séché  
Galantine de canard aux pistaches  
Terrine de Lapin au Romarin*

*Les salades fraîcheurs (carottes ,céleri rave ,concombre ,pommes de terre voir fiche,)  
La corbeille des garnitures (petits oignons , cornichons ,olives....)*

### **LES PLATS CHAUD**

*Jambon braisé au foin ou en croûte, civet de biche grand veneur(en saison)  
Pièce de veau au champignons et spatzlés, gratin dauphinois, salade verte  
Petit cochon de lait farcie et rôti Nounours, paella gourmande  
Ou suivant souhait*

### **BUFFET DE FROMAGE**

*Brie de meaux, chèvre, bleu, gruyère, tome des montagnes, camembert, chaource  
Et suivant marché, beurre et raisins*

*Variations de petits pains blanc , pavots, sésame, noix à discrétion*

### **BUFFET DESSERT**

*Salade de fruits fraîche, œufs à la neige , charlotte aux fruits des bois ,  
Gâteau aux deux chocolats, biscuits à l'ancienne, tarte aux fruits frais  
Vacherin glacé nounours  
Toute pâtisserie suivant vos désir*

*Café noir de noir et sa gourmandise*

**LE PRIX PAR PERSONNE EST DE 33 EURO TTC**

**BON POUR ACCORD BUFFET**

## *NOS SAVOUREUSES*

### *COTE JARDIN*

BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE  
CAROTTES AUX JUS DE CITRON  
CELRI REMOULADE  
CHOUX BLANC AUX LARDONS  
POMMES DE TERRE A L'ALSACIENNE  
COMCOMBRE A LA CREME  
SALADE VERTE DE SAISON AUX CROUTONS  
SALADE DE COURGETTES  
CHAMPIGNONS A LA GRESQUE  
TABOULE COMME LA BAS  
SALADE DE LENTILLES VERTES  
SALADE PLEINE FORME ET SAVEURS

### *COTE MER*

COCKTAIL DE CREVETTES  
RIZ NICOIS  
SALADE COTE OUEST  
SALADE FRUITS DE MER AUX HERBES FINES  
SALADES PERLES MARINES  
SALADE SICILIENNE AUX CREVETTES  
TAGLIATELLES AU SAUMON ET ANETH

### *COTE TERROIR*

SALADE DE CERVELAS ET GRUYERE  
SALADE DE MUSEAU A L'ANCIENNE  
SALADE VIGNERONNE

*TOUTES NOS SALADES SONT MAISON , ELABOREES  
A PARTIR DE PRODUITS ET DE LEGUMES FR*

