

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 1
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
Médaille 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

garnie	Mosaïque de la mer aux herbes fines Rouelle Saumon frais en belle vue
Strasbourg	Médaille de poisson en gelée, poisson frit divers Mignonnette de pâté de viande en croûte Vieux
séché	Presskopf aux deux poivres 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....)
buffet	Et Véritable jambon à l'os braisé au foin tranché au Rôti de Noix de veau étuvé Petits pains variés

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
Variation de jambon fumé à l'ancienne et jambon
séchés
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

