

Buffet froid • Le basique

A déguster assis



Grandes salades à partager

- Tomate, basilic et mozzarella
- Taboulé libanais
- Salade Pommes de terre et échalotes
- Salade César au poulet pané
- Salade d'endives bleu et noix
- Duo de melon et pastèque à la tomate séchée
- Melon au jambon de montage
- Mâche tomate cerise et croutons
- Pâtes multicolores au pesto parmesan et roquette
- Boulgour façon taboulé à la menthe
- Crudité de saison
- Macédoine et oeuf dur

Pizzas et quiches à partager

- Quiche lorraine
- Tomate et moutarde à l'ancienne
- Légumes craquant de saison
- Courgettes marinées aux herbes
- Champignons de bois
- Trois fromages
- Poireaux et crème
- Oignons et romarin
- Pissaladière à l'huile d'olive et aux anchois

Planches et plateaux

- Planche de charcuterie (rosette, chorizo, pâté de campagne, mortadelle et pâté de tête, saucisson..)
- Pâté crôte accompagné de beurre et cornichons
- Plateaux de viandes froides et ses condiments : filet de poulet (origine France) aux épices mexicaines, rôti de porc moutarde à l'ancienne, rôti de veau
- Plateaux de poissons et ses sauces : terrine de saumon à l'oseille, coeur de Merlu à l'aneth et citron vert, terrine aux légumes

Plateau de fromages

Brie, Camembert, Fourme de Montbrison....

Grandes pâtisseries à partager

- Tarte fine aux pommes caramélisées
- Flan nature
- Moelleux au chocolat
- Clafoutis aux abricots
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits

Tous nos plats sont accompagnés de pain de campagne tranché (boulangerie artisanale)

Buffet froid • Le gourmand

A déguster assis



Grandes salades à partager

- Asperges vertes fondantes et artichauts
- Tomate d'antan burrata et basilic
- Melon, copeaux de jambon de Pays et parmesan
- Salade niçoise : pommes de terre, haricots verts, thon, tomates, oignons rouges, poivrons, olives et anchois
- Salade méchoui aux poivrons frais
- Salade de fèves, asperges et artichauts
- Salade folle, fourme de Montbrison, croûton et copeaux de jambon de Pays
- Salade de quinoa aux légumes grillés
- Salade façon Asiatique : nouille chinoise, champignons noirs, crevettes et légumes craquants
- Salade de quinoa aux légumes grillés
- Salade de pois chiche, tomate et concombre

Gourmandises

- Gaspacho au basilic en verrine
- Millefeuille de légumes de saison
- Tartelette provençale
- Terrine de Saint Jacques
- Terrine de Pays de Saint Christo
- Cake tomate cerise, fêta et olive

Plateaux et planches

- Filet mignon de porc au thym et moutarde
- Rôti de veau sauce tartare
- Planche de charcuterie de région et d'ailleurs (Coppa, mortadelle, jambon cru, pâté de campagne, lomo, pavé au poivre, caillette)
- Pâté crôte Richelieu accompagné de pickles et beurre
- Plateaux de viandes froides et ses condiments : filet mignon de porc au thym et à la moutarde, rôti de veau, suprême de poulet cuit sans son bouillon de sauge, rôti de porc moutarde à l'ancienne, rôti de veau
- Plateaux de poissons et ses sauce : duo de saumon et saumon fumé, terrine de saint jacques, dos de cabillaud froid

Plateau de fromages

Bûche du Pilat, Fourme de Montbrison, Tomme Yssingeaux, la Brique du Forez, fromage de chèvre de Saint Héand, buchette cendré...

Grandes pâtisseries à partager

- Salade de fruits frais de saison à la menthe
- Tartelette aux fruits de saison
- Feuillantine au chocolat
- Panna cotta aux fruits rouges
- Chou à la vanille



Buffet Lunch froid

A déguster debout



Salades individuelles

- Taboulé libanais
- Salade de pâtes multicolores au pesto parmesan et roquette
- Duo de melon et pastèque à la tomate séchée
- Taboulé libanais
- Melon au jambon de montagne
- Macédoine et œuf dur...

Pizzas et quiches

- Quiche lorraine
- Tomate moutarde à l'ancienne
- Légumes craquant de saison
- Courgettes marinées aux herbes, aux champignons des bois,
- Trois fromages, poireaux et crème, oignons et romarin
- Pissaladière à l'huile d'olive et aux

Plateaux et planches

- Planche de charcuterie de région et d'ailleurs (Coppa, mortadelle, jambon cru, pâté de campagne, lomo, pavé au poivre, caillette)
- Pâté crôte Richelieu accompagné de pickles et beurre
- Plateaux de viandes froides et ses condiments : filet mignon de porc au thym et à la moutarde, rôti de veau, suprême de poulet cuit sans son bouillon de sauge, rôti de porc moutarde à l'ancienne, rôti de veau
- Plateaux de poissons et ses sauce : duo de saumon et saumon fumé, terrine de saint jacques, dos de cabillaud froid

Plateau de fromages

Bûche du Pilat, Fourme de Montbrison, Tomme Yssingaux, la Brique du Forez, fromage de chèvre de Saint Héand, buchette cendré...

Grandes pâtisseries à partager

Tarte fine aux pommes, flan nature, moelleux au chocolat, salade de fruits, clafoutis aux abricots, mousse au chocolat...

Buffet Lunch chaud

A déguster debout



Salades individuelles

- Taboulé libanais
- Salade de pâtes multicolores au pesto parmesan et roquette
- Duo de melon et pastèque à la tomate séchée
- Taboulé libanais
- Melon au jambon de montagne
- Macédoine et œuf dur...

Pizzas et quiches

- Quiche lorraine
- Tomate moutarde à l'ancienne
- Légumes craquant de saison
- Courgettes marinées aux herbes, aux champignons des bois,
- Trois fromages, poireaux et crème, oignons et romarin
- Pissaladière

Les plats chauds individuels

- Filet mignon de porc à la moutarde, pomme de terre dorée
- Fricassé de volaille à l'indienne, riz basmati
- Dos de colin crème de ciboulette, Ratatouille de saison

Plateau de fromages

Bûche du Pilat, Fourme de Montbrison, Tomme Yssingaux, la Brique du Forez, fromage de chèvre de Saint Héand, buchette cendré...

Grandes pâtisseries à partager

Tarte fine aux pommes, flan nature, moelleux au chocolat, salade de fruits, clafoutis aux abricots, mousse au chocolat...

