

Buffet froid • Le basique



Buffet chaud • Le basique

Grandes salades à partager

- Tomate, basilic et mozzarella
- Taboulé libanais
- Salade de 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 montagne
- Mâche, tomate cerise et croûtons
- 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 craquants de saison
- Courgettes marinées aux herbes
- Champignons forestiers
- Trois fromages
- Poireaux et crème
- Oignons et romarin
- Pissaladière

Planches et plateaux

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

Plateaux 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

Ou

- Gâteau d'anniversaire décoré maison (framboisier, feuillantine au chocolat, forêt noire, fraisier etc..)

Grandes salades à partager

- Tomate, basilic et mozzarella
- Taboulé libanais
- Salade de 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 montagne
- Mâche, tomate cerise et croûtons
- Pâtes multicolores au pesto, parmesan et roquette
- Boulgour façon taboulé à la menthe
- Crudité de saison
- Macédoine et oeuf dur

Plats chauds à partager

- Suprême de volaille aux pleurotes
- Rôti de veau, jus au romarin
- Joue de bœuf aux épices
- Carbonate de bœuf
- Cœur de merlu à la crème de ciboulette
- Blanquette de veau à l'ancienne

Légumes au choix

- Sifflet de jeunes légumes de saison
- Flan de brocolis carotte
- Ratatouille de saison...

Et

Féculent aux choix : gratin dauphinois, riz basmati, pomme de terre doré au four.

Plateaux de fromages

Brie, Camembert, Fourme de Montbrison....

Grandes pâtisseries à partager

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

Ou

- Gâteau d'anniversaire décoré maison (framboisier, feuillantine au chocolat, forêt noire, fraisier etc..)

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

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



Buffet froid • Le gourmand



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-en-Jarez
- 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
- Plateaux de poissons et ses sauces : duo de saumon et saumon fumé, terrine de coquille Saint-Jacques, dos de cabillaud froid

En option plateaux de fromages de vache et de chèvre locaux prédécoupés : Bûche du Pilat, Fourme de Montbrison, Tomme Yssingaux, 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

Ou

- Gâteau d'anniversaire décoré maison (Framboisier, feuillantine au chocolat, forêt noire, fraisier...)

Buffet chaud • Le gourmand

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-en-Jarez
- Cake tomate cerise, fêta et olive

Plats chauds à partager

- Suprême de Volaille aux morilles, filet mignon de porc « Saint Christo » à la graine de moutarde,
- Cabillaud sauce vierge à la Noisette et basilic frais
- Quasi de veau aux agrumes
- Haut filet mignon de veau à la sauge

Légumes au choix

Légumes au choix : flan de champignons, fagot d'haricots verts avec lardons, poêlée de légumes verts, bavarois au potimarron et à la châtaigne...

et

Féculent au choix : crozets forestiers et poireaux, tagliatelles fraîches au parmesan, criques de pomme de terre, pépinettes safranées

En option plateaux de fromages de vache et de chèvre locaux prédécoupés : Bûche du Pilat, Fourme de Montbrison, Tomme Yssingaux, 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

Ou

- Gâteau d'anniversaire décoré maison (framboisier, feuillantine au chocolat, forêt noire, fraisier etc...)

Tous nos plats sont accompagnés de ses condiments, de pain de campagne artisanal tranché.

Vaisselle jetable comprise

