



# Carte d'automne/hiver 2024/2025



## Les Buffets

### **Buffet Curcuma**

#### **Les entrées et salades**

Dôme de légumes crus et tapenades

Salade du pêcheur

Salade d'haricots verts, huile de noix et magret

Coleslaw

#### **Les Plats du Chef**

Trilogie de viandes froides servie avec légumes  
et pommes de terre

Gravlax de saumon à la betterave et aneth

#### **Les Plateaux de fromages**

Tome de brebis, cantal et Saint-Nectaire

#### **Les desserts**

Tarte Tatin aux pommes

Tarte aux abricots

**Tarif 30,00€HT**

### **Menu Safran**

#### **Les entrées et salades**

Salade de roquette, burrata, basilic

Antipasti aux légumes grillés

#### **Les Plats du Chef**

Carpaccio de saumon

Penne au thon, olives noires et câpres

#### **Les Plateaux de fromages**

Tome de brebis, cantal et Saint-Nectaire

#### **Les desserts**

Tiramisu

Verrines douceur

**Tarif 27,00€ HT**

### **Buffet Cardamome**

#### **Les entrées et salades**

Assortiment de poissons froids et mayonnaise

Charcuteries italiennes et espagnoles

Taboulé vert

Salade à la thaï

#### **Les Plats du Chef**

Brochettes de saumon marinées à l'aneth

Rôti de bœuf, fêta, olives, tomates cerise

Ratatouille

#### **Les Plateaux de fromages**

Tome de brebis, cantal et Saint-Nectaire

#### **Les desserts**

Fondant au chocolat

Assortiment de verrines aux fruits

**Tarif 33,00€HT**

### **Menu Espelette**

#### **Les entrées et salades**

Salade sud-ouest au foie gras

Wraps au pastrami et Philadelphia

Rillettes de crabe au gingembre et ciboulette

Verrine de truite fumé et caviar d'aubergine

#### **Les Plats du Chef**

Saumon froid à l'oseille

Contre-filet de bœuf, parmesan et olives

#### **Les Plateaux de fromages**

Tome de brebis, cantal et Saint-Nectaire

#### **Les desserts**

Fondant au chocolat

Assortiment de verrines aux fruits

**Tarif 34,00€HT**