



Printemps 2026

Réceptions
Buffets
Menus
Boissons



Propositions de Menus, Réception, Buffet

PLATS Saisonniers (du 15 Mars au 15 Juin 2026)

Menu Asperges *

Asperges Blanches et Vertes
Sauce Mousseline
ou
Asperges Blanches au Saumon Fumé
Sauce Mousseline
ou
Asperges Blanches au Jambon
Sauce Mousseline
&
Dos de Cabillaud sur Fricassée d'Asperges
Sauce Beurre Blanc
ou
Sauté de Veau aux Asperges et Noilly Prat
ou
Feuilleté de Fricassée d'Asperges et Tofu
&
Tarte aux Pommes Tiède et Boule de Glace Vanille
ou
Fraise Melba
48.80 €

* Les Plats Asperges peuvent aussi être intégrés dans les différents Menus (Entrées et/ou Plats)



PLATS Viandes / Poissons / Végétariens

Menu 1

Minestrone

ou

Flammekueche

&

Suprême de Poulet Jaune, Sauce Estragon, Gratin Dauphinois

ou

Filet de Dorade, Sauce Vierge & Écrasée de Pommes de Terre

ou

Escalope de Légumes Panée, Frites, Salades (vég.)

&

Vacherin Glacé

43.80 €



Menu 2

Saumon Gravlax

ou

Croquettes de Jambon sur Salade

ou

Croquettes Végétariennes

&

Tranches de Rôti de Veau Façon Orloff

Purée de Pommes de Terre & Légumes

ou

Filet de Bar

Nid de Légumes, Compotée de Tomates

ou

Tagliatelle aux Légumes (Vég.)

&

Soufflé Glacé au Grand Marnier

ou

Tiramisu

52.90 €



Menu 3

Salade César au Poulet Croustillant

ou

Saumon Fumé sur Blini

Sauce Raifort

ou

Fleurs de Courgette Frites (vég.)

&

Pièce de Boeuf Façon Bourguignonne

Spätzle

ou

Filet de Saumon sur Nid d'Endives

Sauce Beurre Blanc

Pommes de Terre Vapeur

ou

Dahl de Lentilles

&

Tarte Tatin et Boule de Glace Vanille

ou

Île Flottante

51.90 €

Menu 4

Rouleau de Saumon Fumé aux Herbes

Toast & Crème Raifort

ou

Tartare de Légumes (Végétarien)

&

Filet de Veau, Sauce aux Morilles

ou

Dos de Cabillaud sur Purée de Pommes de Terre & Chicons

Sauce au Beurre Blanc

ou

Gratin Végétarien

&

Assiette de Fromages*

&

Mi-cuit et Boule de Glace Vanille

ou

Pavlova aux Fruits Rouges

65.10 €

* 57.80 (sans l'Assiette de Fromages)



Réception / Fingerfood / Buffet Dinatoire

Formule 1

Canapés (10 pièces p/p)

Exemple : Toast au Saumon Fumé / Toast au Fromage / Toast au Pâté de Campagne / Toast aux Concombre et Crevettes / Toast au Magret de Canard Fumé et Œuf de Caille / Grisini au Jambon / Toast au Chorizo et Mozzarella / Toast à la Mousse de Canard / Mini-croute Guacamole et Tomate,...

Prix 28.20 € p/p

Formule 2

Baguettes et Fingerfood (15 pièces p/p) *

Exemple : Canapés et Brochette de Tomate et Mozzarella, Bâtonnets de Légumes, Mini-Quiches, Ailerons de Volaille, Nems de Légumes, Brochettes Yakatori

Prix : 38.20 € p/p

Formule 3

Buffet Dinatoire *

Exemple: Mélange de 20 Canapés, Baguettes, Fingerfood (voir 1 & 2)

& Petits Plats (5 pièces p/p)

Exemple : Panier de Légumes, Beignets de Poissons, Beignets de Fromage, Boulettes de Viandes, Roastbeef

Prix : 49.50 € p/p

* 4 Mignardises Dessert

14.20 € p/p



Forfait Boissons
(Formule de Base)

Apéritif

1 Verre de Crémant ou 2 Bières ou Softs 7.2 euros p/p

Pendant le repas

1/4 de Vin p/p ou 3 Bières et Softs et Eaux et Café ou Thé 18.80 euro p/p