



# ***BUFFET GARDEN PARTY***

Le Garden-party est dressé à l'extérieur, de préférence sur une pelouse ombragée, sous une tente de réception ; sa composition est celle du buffet froid à laquelle peut s'ajouter quelques préparations chaudes réalisées devant les convives ; barbecue, grillades, viande cuite à la broche

...

## **BUFFET DE LA MER**

### **Arrivage de nos fruits de mer : La Rochelle**

Huîtres n°3 spéciales fines de claire, tourteaux, araignées, langoustines, crevettes grises, crevettes roses, coques, bigorneaux, clams, palourdes, amandes, bulots, moules, Clovis, oursins, pain de seigle, citron, mayonnaise, beurre, rince-doigts.

## **PLATS CHAUDS CUISINÉS ET SERVIS DEVANT LES CONVIVÉS :**

### **Et ses chafines-dichs**

- *Jambon blanc cuit à l'os*
  - *Petite côte de boeuf*
- *Gigot mariné au Bordeaux*
- *Côte d'agneau aux fines herbes*  
*OU pëlla aux fruits de mer*

### **Fromages :**

- Assortiment de fromages A.O.C. sur le buffet accompagné de salade aux noix

### **Desserts :**

- **Buffet de desserts (assortiment) ou gâteau sur étages**  
**OU FONTAINE à CHOCOLAT**

- poste café sur le buffet et ses petits chocolats  
- pain de seigle, pain blanc

**TARIF PAR ADULTE À PARTIR DE : 40.48 €**

\* tarif enfant à 50%

\* tous nos plats sont accompagnés de légumes

\* possibilité de recomposer le menu avec les plats des autres buffets