



Buffet Royal à 44 € 50

Chez
Jeannot

- **Saumon fumé au naturel et Saumon cuit à chaud aux épices douces, sa crème fouettée aux herbes et blinis**
- **Cappuccino d'avocat et pamplemousse, crevettes roses et miettes de crabe en verre bodega**
- **Papillon de cochonnailles :**
 - Rosette de Lyon
 - Filet mignon de porcelet fumé
 - Pâté en croûte d'oie gourmand
- **Bloc de foie gras de canard en médaillon et son chutney de cerises noires au vinaigre balsamique**
- **Marquise de Jambon cru de Pays**
- **Viande froide**
 - Faux filet de bœuf
 - Carré de veau
 - Carré de porc poivré
- **Salades multicolores, 4 assortiments :**
 - Salade Marco Polo
 - Salade Provençale
 - Salade du Périgord
 - Salade Comtoise
- **En saison (en remplacement de 1 crudité) :**
 - Fontaine de melon
- **Salade de saison en méli mélo et fromages :**
 - Brie
 - Chèvre
 - beurre
 - Emmental
 - Maroilles
- **Condiments :**
Mayonnaise, moutarde, cornichons, vinaigrette
- **Pain de table**

Dessert au choix à déterminer :

Bavarois chocolat blanc et fruits exotiques
Entremet croustillant feuillantine chocolat noir
Bavarois aux fruits rouges
Fraisier
Charlotte aux poires et biscuits roses de Reims
servi avec coulis de fruits rouges et crème anglaise
Pièce montée classique 3 choux par personne

Cette prestation comprend :

- La livraison en véhicule frigorifique
- Hors nappage, vaisselle, et service