

## BUFFET FROID DE 10 À 50 PERSONNES 2022/23

TARIF 40€/PERSONNE

100% FAIT MAISON ❤️



FOIE GRAS DE CANARD IGP SUD-OUEST, CONFIT DE FIGUES

### VIANDES ET POISSON :

TATAKI DE BŒUF AU SOJA ET GINGEMBRE ET POUSES DE HARICOTS MUNGO

EMINCÉ DE BALLOTINE DE POULET, MOUSSELINE AUX CHAMPIGNONS NOIRS/SAUCE  
MOUTARDE « POURET D'ORLÉANS » AU MIEL

GRAVELAX DE SAUMON À L'ANETH ET AUX BAIES ROSES

### TARTINABLE :

HOUMOUS DE POIS CHICHES ET CRACKERS AUX GRAINES DE COURGE

### SALADES :

SALADE DE RISONI (PÂTE EN FORME DE RIZ) AUX PETITS LÉGUMES

SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES, VINAIGRETTE BALSAMIQUE

ŒUF MAYONNAISE À L'ANCIENNE ET AU PIMENT D'ESPELETTE

### FROMAGE

MOZZARELLA AU PESTO DE BASILIC ET HUILE D'OLIVE

BROCHETTE DE CHARCUTERIE ET COMTÉ

### DESSERTS :

À CHOISIR, EN VOUS RENDANT SUR LE SITE INTERNET [WWW.EMILIEDAMEBISCUIT.FR](http://WWW.EMILIEDAMEBISCUIT.FR), ET  
EN CLIQUANT SUR « CAHIER DE GOURMANDISES »

VOUS ÊTES LIBRES DE CHOISIR CE QUE VOUS SOUHAITEZ ! MAIS LE DESSERT CHOISI  
DOIT ÊTRE EN ACCORD AVEC LE NOMBRE DE CONVIVES 😊

POMME DE TERRE : FERME DE MÉSENGEON, BEAUVILLIERS

RISONI : PASTÉOLE , GOMMERVILLE

GRAINES DE COURGE : VALCONIE, EOLE EN BEAUCE

ŒUF, LAIT ET AGRUMES D'ORIGINE BIOLOGIQUE

ORIGINE VIANDE : FRANCE