



Buffet de Saint Sylvestre

Jambon fumé des Ardennes

Filet de rouget en escalèche

Saumon label rouge d'Écosse fumé par nos soins beurre d'algue

Foie-gras de canard confit de rhubarbe et hibiscus

Salade romaine vinaigrette à l'anchois, copeaux de parmesan, croûtons

Sauté de sanglier aux airelles gratin dauphinois

ou

Suprême de Chapon grillé, sauce aux cèpes gratin dauphinois

Brie farci aux noix mâche et moutarde à l'ancienne

Entremet « Noix caramel » Dacquoise aux noix, caramel fondant, mousse chocolat noir

ou

Bûche de Noël « Murmure » Pain de gènes au citron, mousse mascarpone vanille, compotée de mûre



Tarif buffet avec plat chaud : 37 € TTC / personne



Cyril Harrois

— TRAITEUR —
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Préparez vos fêtes de fin d'année. Réservez vos repas !

*Les tarifs sont par personne, TTC,
TVA 5,50 %
Buffets et menu sur réservation,
à partir de 2 personnes.
Les buffets sont à emporter froids.*

