



Buffet froid avec plat chaud

10 personnes minimum

39 € TTC par personne avec service ou 35 € TTC par personne sans service

Apéritif

4 pièces apéritives par personne

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit, accompagné de chutney de fruits

Saumon fumé maison, délicatement tranché

Salade de tomates cerises au pesto

Chou-fleur trois couleurs croquant

Tarte fine aux légumes avec crème aux herbes

Plat chaud (au choix), identique pour tous les convives

Souris d'agneau mijotée au romarin

Suprême de volaille jaune fermière, farcie aux morilles

Dos de cabillaud, nappé de crème de coques

Filet de veau, accompagné de sauce aux banyuls

Garnitures

Une sorte de féculent et une sorte de légume vert, selon la saison, accompagnent chaque plat

Fromages

3 variétés de fromages affinés, accompagnés de salade fraîche

Notre engagement qualité

Chaque menu est conçu avec soin dans notre atelier culinaire à Noyon, en respectant l'harmonie des saisons et l'authenticité des saveurs. Nous sélectionnons exclusivement de la viande d'origine française et mettons à l'honneur les trésors de notre terroir. Pensé pour sublimer vos événements, notre service allie excellence et savoir-faire artisanal, pour une expérience culinaire inoubliable.