

Buffet froid

Roland Michon vous offre de composer vos buffets et menus qui sauront ravir vos invités. Toujours désireux de vous apporter un service de qualité à la hauteur de vos attentes, l'ensemble des buffets et menus peuvent se décliner en version spéciale : sans gluten, sans lactose, végétarien...

N'hésitez pas à nous préciser votre besoin.

Buffet froid 12.75 \$

Salade mixte, fraises, raisins et julienne de légumes croquants

Vinaigrette aux framboises et pousses de pois mange-tout

Salade d'épinards, betteraves jaunes, concombres et poivrons

Vinaigrette aux asperges, balsamique blanc, estragon et gaufrettes de radis

Taboulés au lait de coco, curry et coriandre fraîche

Tomates, concombres et raisins secs

Escabèche de morue et crevettes nordiques, oranges et câpres

Salade de riz jasmin, fondue de poireaux, julienne de légumes citronnés

Poitrine de poulet farcie aux pommes caramélisées au romarin

Salade de quinoa, orge perlée, poivrons et chiffonnade de roquette

Filet de porc farci aux champignons à la fleur d'ail

Salade d'orzo aux légumes grillés, tomates séchées, tamari et bébé épinards

Roulé aux légumes croquants, romaine, brie et caviar d'aubergine

Bavarois aux agrumes confits et coulis de mangues

Panna cotta à la noix de coco, coulis de fruits des champs

Mousse au caramel et sel de Guérande, sauce chocolat noir

Le menu à 12.75\$ comprend deux choix d'entrées, deux choix de plat principal, deux choix d'accompagnement ainsi que deux choix de dessert. Pain baguette et beurre. Taxes en sus

Buffet froid 19.50 \$

Gougères aux courgettes fondantes, tomates séchées et basilic

Mesclun printanier, fraises, raisins, oranges et fromage feta

Vinaigrette aux framboises et graines de potiron rôties

Salade mixte, rilette et canard fumé, échalotes confites

Vinaigrette dijonnaise à la moutarde de Meaux et vinaigre de xérès

Salade d'épinard, truite gravlax à l'aneth et fondue de poireaux

Vinaigrette aux asperges et estragon, pousses de pois mange tout

Ballottine de volaille au jambon fermier et moutarde de Meaux

Salade de fusilli, saucisson vaudois, julienne de légumes, épinards et thym frais

Filet de daurade coryphène et de crevettes flambées au brandy

Salade de riz thaïlandais, orge perlée, coriandre fraîche, jus de lime et Nori

Pavé de saumon et mousse de saumon fumé à l'aneth

Salade de riz thaïlandais, quinoa, julienne de légumes, roquette et échalotes

Filet de porc farci aux champignons à la fleur d'ail

Salade d'orzo aux légumes grillés, prosciutto, oignons confits et Mont St Benoît

Rôti de boeuf aux herbes de Provence à la dijonnaise

Salade de pommes de terre, fenouil croquant et échalotes françaises

Gâteau choco-passion et coco, mousse au caramel salé

Coulis de mangues et fruits frais

Gâteau pistache framboise et bavarois aux oranges confites

Coulis de fruits des champs et fruits frais

Le menu à 19,50\$ comprend un canapé, deux choix d'entrées, deux choix de plat principal, deux choix d'accompagnement ainsi qu'un dessert composé. Pain baguette et beurre. Taxes en sus