

# DÉJEUNER BUFFET

*Variable selon la saison et le marché du Chef*

## BUFFET D'ENTRÉES

Hors d'oeuvre, crudités et charcuterie  
Carpaccio de boeuf au basilic et tomates confites  
Poisson mariné  
Légumes grillés et marinés  
Condiment et assaisonnement

## BUFFET CHAUD (CHOIX D'UN POISSON ET D'UNE VIANDE)

Viande en sauce selon le marché du chef  
ou 1 Pièce à la découpe (quasi de veau, cochon de lait, épaule agneau...)

Poisson grillé  
ou en sauce selon le marché du chef

### Garnitures (Choix d'un légume & d'un féculent)

Tian de légumes  
Ecrasé de pomme de terre au basilic  
Pâtes « Decceco » al dente  
Riz pilaf

## BUFFET DE DESSERTS

Tartes, gâteaux et entremets à la découpe au soin du chef  
Biscuits maison de la région  
Verrines et finger food au soin du chef  
Fruits de saisons à la découpe

## BOISSONS

Eaux micro filtrée & Café  
Une bouteille de vin AOC Domaine de Fregate pour 3 personnes

(Minimum 40 personnes)

