



## «BRUNCH» DU LENDEMAIN «2022»

**17 € TTC (A PARTIR DE 40 PERS.)**

### LE BRUNCH



#### LA FARANDOLE DU BOULANGER

**200 Mini Viennoiseries au Beurre**

*Pains au Chocolat, Croissants, Pains aux Raisins*

\*\*\*\*\*

#### LE COIN DES SALADES

**50 Salades au Pesto**

*Mini Pâtes, Tomate, Courgette, Ail, Huile d'Olive, Basilic...*

**50 Salades de Lentilles aux Lardons**

*Lentilles, Lardons, Saucisse Fumée, Brunoise de Légumes, Echalotes...*

**50 Salades « Mille et Une Nuit »**

*Courgettes Grillées, Pois Chiches, Tomates Confites, Cumin, Gingembre...*

#### LA CASCADE DE CHARCUTERIES FINES EN FEUILLETS

**100 Jambon Cru Fumé, Saucisson, Coppa + Le Pain de Campagne**



#### LA SELECTION DES FROMAGES TRANCHES

**100 Chèvre, Comté, Brie + Le Pain de Seigle aux Noix**

\*\*\*\*\*

#### LE DESSERT

**100 Coupelles de Salade de Fruits Frais**





# «BUFFET FROID» DU LENDEMAIN «2022»

## 25 € TTC (A PARTIR DE 40 PERS.)

### LE BUFFET FROID

*La Cascade des 2 Charcuteries Fines sur Présentoirs...*

Jambon Cru Fumé, Rosette de Lyon

OU

« Speck » Italien, Saucisson Fumé de Savoie

\*\*\*\*\*

*Le Produit de la Mer...*

Rillettes aux Deux Saumons Parfumées à l'Aneth

OU

Terrine Gourmande de Saumon à l'Oseille

\*\*\*\*\*

*Les 2 Viandes Froides...*

Roulé de Veau aux Senteurs Provençales

Ballotin de Volaille aux Légumes

OU

Mignonnette de Volaille Farcie et Glacée au Jus de Cuisson

Longe de Porc Mitonnée à l'Ancienne

\*\*\*\*\*

*Les 3 Salades Composées...*

Salade au Pesto

*Mini Pâtes, Tomate, Courgette, Ail, Huile d'Olive, Basilic...*

Taboulé à la Menthe Fraîche

Salade de Lentilles aux Lardons Fumés et Saucisses de Montbéliard

\*\*\*\*\*

*Les Sauces et Accompagnements...*

Tartare, Oignons Blancs, Condiments

\*\*\*\*\*

*Le Dessert...*

Coupe de Salade de Fruits Frais