

Nos options buffets

30,00€/personne

Buffet Espagnol – *Soleil et Saveurs de la Péninsule Ibérique*

Offrez à vos invités un véritable moment de convivialité et d'évasion avec notre buffet espagnol. Inspiré des traditions culinaires des différentes régions d'Espagne, ce buffet célèbre la générosité, les couleurs et les saveurs du sud, entre mer et montagne.

Charcuteries de tradition

Un plateau raffiné de charcuteries tranchées à la main ou à la coupe fine, servies avec du pain à la tomate (*pan con tomate*) et de l'huile d'olive vierge extra.

Sélection de fromages français et espagnols

Découvrez des fromages de caractère accompagnés d'une confiture de figue.

Paëlla géante

Pleine de saveurs, la paëlla est préparée dans le respect des traditions : riz bomba, safran, légumes, moules, crevettes, poulet... Le tout cuit lentement pour révéler toutes ses saveurs.

Tapas variées et colorées

Un assortiment de bouchées typiques pour varier les plaisirs : tortilla espagnole, croquetas au jambon, poivrons del piquillo farcis, patatas bravas... Parfait pour une dégustation conviviale.

Buffet de salades froides à l'espagnole

Salade andalouse, salade de poulpe à la galicienne... Une touche de fraîcheur et de diversité dans l'assiette.

Douceurs

Assortiment de mini desserts pour satisfaire tous les convives.

OU

Buffet Italien – *Saveurs Authentiques de la Botte*

Laissez-vous transporter au cœur de l'Italie avec un buffet raffiné et généreux, imaginé pour séduire les amateurs de cuisine méditerranéenne. Alliant tradition et convivialité, notre sélection met à l'honneur des produits emblématiques de la gastronomie italienne, pour un véritable voyage des sens.

Charcuteries de caractère

Un assortiment savoureux de spécialités charcutières typiques, tranchées finement et accompagnées de gressins ou de focaccia.

Mozzarella & Burrata crémeuse

Servies fraîches, la mozzarella et la burrata offrent toute leur douceur laiteuse. À déguster simplement avec un filet d'huile d'olive, du basilic et quelques tomates cerises.

Buffet de salades fraîches

Un bar à salades aux inspirations italiennes : roquette & parmesan, tomates-mozzarella, légumes grillés à l'huile d'olive, pâtes froides au pesto... Pour une entrée légère et colorée.

Carpaccio de bœuf à l'italienne

Fines tranches de bœuf marinées, parsemées de copeaux de parmesan, roquette et huile d'olive citronnée. Une entrée élégante et savoureuse.

Penne à l'arrabbiata

Des pâtes al dente dans une sauce tomate relevée au piment, typique de la cuisine romaine. Un plat chaud végétarien à la fois simple et généreux.

Déclinaison de tartines

Margherita, mortadelle, légumes grillés, etc.

Plateau de fromages affinés

Tiramisù traditionnel et assortiment de mini desserts

OU

Buffet Français – Terroir, Tradition & Raffinement

Savourez l'authenticité de la cuisine française à travers un buffet généreux et élégant, inspiré des recettes de nos régions. Entre gastronomie du terroir, produits du marché et douceurs traditionnelles, ce buffet rend hommage à l'art culinaire à la française, avec une place d'honneur pour la gardianne de taureau, joyau de la Camargue.

Gardianne de taureau AOP Camargue

Le plat signature de ce buffet. Ce ragoût de taureau, mariné longuement dans du vin rouge et mijoté avec des olives noires, des herbes de Provence et des aromates, est servi chaud avec un riz de Camargue IGP. Un plat puissant, rustique et réconfortant.

Plateau de charcuteries & terrines artisanales

Saucisson sec, jambon de pays, rillettes, pâté en croûte ou terrine de campagne... servis avec cornichons, pain de campagne et beurre salé. Une entrée classique et appréciée de tous.

Sélection de fromages affinés français

Un tour de France des fromages, accompagnés de noix, raisins secs et pain aux céréales.

Buffet de salades composées

Pour une entrée fraîche et variée.

Poisson du jour sauce vierge ou beurre blanc

Un filet de poisson cuit à la vapeur ou à la plancha, nappé d'une sauce légère (vierge aux herbes ou beurre blanc), et accompagné de légumes de saison.

Desserts classiques français

Un assortiment complet de mini desserts pour ravir les papilles de vos convives.

OU

Brunch Gourmand – Douceur & Convivialité

Offrez à vos convives un moment chaleureux et raffiné autour d'un brunch généreux. Alliant sucré et salé, produits frais et créations maison, ce buffet est pensé pour satisfaire toutes les envies et créer une expérience conviviale et savoureuse.

Œufs cuisinés

Brouillés, pochés sur une tartine complète et savoureuse, à la coque.

Sélection de viandes & poissons du matin

Bacon croustillant, saucisses grillées, saumon fumé tranché finement avec citron.

Salades fraîches et vitaminées

Déclinaison de salades de saison, fraîcheur et saveurs garanties.

Viennoiseries & pains artisanaux

Croissants, pains au chocolat, brioches, pains aux céréales, pain perdu, accompagnés de beurre, confitures artisanales, miel etc.

Fromages & charcuteries

Un plateau généreux de fromages affinés et de charcuteries fines, pour un mariage sucré-salé typique des brunchs.

Douceurs chaudes

Pancakes servis en version salé ou encore avec sirop d'érable, chocolat fondu et fruits rouges.

Boissons fraîches & chaudes

cocktail de fruits, thé, café, cappuccino, café au lait...

Finale sucrée

Mini pâtisseries de saison : tartelettes fruitées, financiers aux amandes, madeleines moelleuses.

Et bien plus encore...