

Menu buffet et repas assis

HIVER 2024 - CHAPTAL



Buffets

BUFFET AUTOMNAL

35,50 € HT / PERSONNE

Veloute de potiron à la muscade
Carpaccio de betterave, féta et amandes grillées
Assiette de Cecina de Leon
Salade d'endives, poire et pignons

PLATS FROIDS

Agneau aux épices pharaon
Onglet de bœuf aux 5 baies
Saumon rôti au gingembre
Orecchiettes à la crème de noix
Quinoa et butternut rôtie, cranberries et châtaigne

Plateau de fromages
Tarte chocolat pistache
Entremet vanille poire
Pain de meule Bio

BUFFET TERRE ET MER

41,50 € HT / PERSONNE

Petite ratte hadock aux agrumes
Pti'Ibérique Cabillaud Chorizo
Tartare de Saint-Jacques rapé de main de bouddha
Crevette satay peanuts
Saumon aux herbes, vierge mangue passion

PLATS FROIDS

Filet de canard au sirop d'érable
Faux-filet « français », sauce béarnaise
Vitello tonnato
Orecchiette pistou parmesan
Salade de blé aux cranberries, honey moutarde

Plateau de fromages
Tarte citron meringuée
Maxi éclair chocolat
Salade de fruits frais de saison

BUFFET HIVERNAL

41,50 € HT / PERSONNE

Crouton de mimosa aux fines herbes
Crevettes au chutney de mangue et ananas
Millefeuille de foie gras au pain d'épices
Cheesecake épinard au saumon fumé
Parmentier de cabillaud aioli

PLATS CHAUDS

Butter chicken - Riz basmati
ou
Curry d'agneau - Semoule complète "bio"
ou
Daube de bœuf carottes - Orecchiette
ou
Saint-Jacques à la provençale - Risotto aux champignons

Plateau de fromages en mosaïque
Brochette de fruits frais sur assiette
Croc-choc
Macaron (parfums assortis)
Cannelé bordelais

BUFFET VÉGÉTARIEN

35,50 € HT / PERSONNE

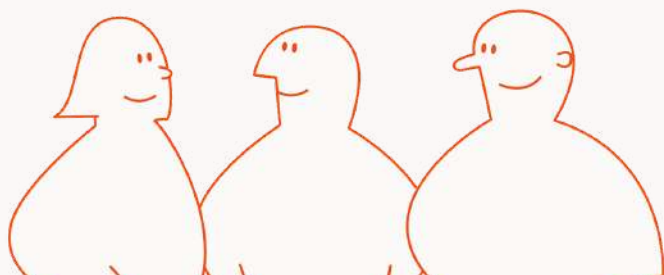
Crudités 3 variétés « bio » : (selon arrivage)
Rouleau de printemps au tofu
Salade de lentilles "bio" à la grenade

PLATS CHAUDS

Curry Gourmand au lait de coco et pois chiche
rôtis
ou
Courgettes farcies à la ratatouille
ou
Risotto d'épeautre à la tomate

Tarte aux pommes végan
Compote de fruit
Condiments

Veillez sélectionner deux plats différents pour les formules avec repas chaud : le buffet hivernal et le buffet végétarien.



Repas assis

39,00 € HT / PERSONNE

ENTRÉE

Bavarois de saumon fumé à la crème
Tartare de Saint-Jacques aux œufs de saumon
Burrata di bufala et duo de tomates à la crème balsamique
Salade Périgourdine (gésiers, magret fumé et foie gras)
Saumon fumé à chaud aux 5 épices
Salade gourmande (haricots verts et foie gras)
Terrine d'écrevisse en médaillon de langouste
Ravioles au foie gras

PLAT

Suprême de poulet fermier à la crème de morilles et pommes grenailles
Pavé de saumon rôti, étuvé de légumes
Osso buco à la milanaise, linguines
Filet de dorade sauce vierge, tarte arlésienne
Dos de cabillaud à la crème de parmesan safranée, fusilli aux champignons
Pavé d'agneau en croûte d'herbes
Sauté de veau marengo, orecchiette
Demi filet de canard rôti, darioles de légumes
Curry gourmand au lait de coco, pois chiches rôtis et riz basmati (végan)

FROMAGE

Plateau de fromages
Duo à l'assiette

DESSERT

Le Caraïbe (vanille, chocolat tonka, biscuit sans farine)
Le Délice de Bourgogne
Paris-Brest
Sablé végétal pomme Grand-Mère
Salade de fruits frais
Pavlova fruits rouges, Framboisier
Tiramisu
Costa Rica (chocolat, caramel, banane)
Tarte au citron meringué

Faire un **choix unique** pour l'ensemble des convives :
une entrée, **deux plats**, un fromage, un dessert.



Boissons

ASSORTIMENT DE BOISSONS SOFT

3,90 € HT / PERSONNE

Eau plate
Eau pétillante
Jus de fruits
Coca-Cola
Coca-Cola Zéro

FORFAIT VIN

4,50 € HT / VERRE

VIN ROUGE

Bordeau le B par Maucaillou rouge
ou
Brouilly Château Saint Lager

VIN BLANC

Prima nature chardonnay Bio
ou
Petit chablis

FORFAIT BIÈRE

3,00 € HT / BOUTEILLE 33CL

Blonde : La parisienne
Blanche : Vedette extra white
IPA : Paname « La barge du canal »

FORFAIT CHAMPAGNE

8,00 € HT / VERRE

Champagne de l'Auche



Les compléments

Matériel

FORFAIT BUFFET ET REPAS ASSIS

13,50€ HT / PERSONNE

Nappes
Verrerie
Vaisselle
Serviettes en tissu

Service

FORMAT ASSIS

MAÎTRE D'HÔTEL

55,00 € HT / HEURE*

1 maître d'hôtel pour 20 personnes

CHEF CUISINIER

55,00 € HT / HEURE*

Obligatoire en cas de plat chaud

*VACATION DE 6H MINIMUM

TRANSPORT

65,00 € HT

Pour plus d'informations, veuillez contacter notre responsable d'exploitation à l'adresse suivante : lisa.boulle@easyreunion.fr