



SOIREE NOUVEL AN 2026

Le buffet raffiné de la Saint-Sylvestre

Buffet froid

Foie gras de canard maison
Chutney de figues et confiture d'oignons au vin rouge

Navette briochée

Saumon d'Ecosse fumé maison

Gambas poêlées

Saumon marine à l'aneth et citron vert

Filet de truite fumée

Salade de thon et mayonnaise

Darne de saumon farcie

Cocktail de crevettes

Pavé de saumon braisé

Mini pâté en croûte

Jambon braisé

Jambon fumé maison

Roti de dinde aux épices

Magret de canard à l'orange

Assortiment de charcuterie

Assortiment de terrines

Crudités en farandole

Plat chaud servi à table

Carré de Veau - Sauce crème aux petits parisiens
Gratin dauphinois - Jardinière de légumes - Flan de choux fleur

Buffet desserts

Vacherin glacé

Assortiment de gâteaux (forêt noire - nid d'abeille - fraisier)

Mini verrines sucrées assorties

Assortiment mini muffins

Réductions de pâtisseries sucrées assorties

Crème anglaise vanille

Soupe à l'oignon à l'aube