

## **Le buffet des Rois pour 20 personnes minimum**

### **Apéritif**

Arbre à légumes et ses sauces

Plateau de Canapés réception (3/pers.)

pain de mie jambon cru  
saumon fumé  
fromage ail & fines herbes  
mousse de canard au poivre vert  
pain de campagne chèvre & noisettes et épices  
tartare de saumon à l'aneth  
fromage blanc sur tomatade

**Plat de résistance** (livré chaud en isotherme)( en bocal individuel)

Fricassée de pintadeau aux fruits d' hiver (noisettes, abricots moelleux, raisins de Corynthe...)  
Polenta crémeuse

### **Fromage**

Plateau de fromages affinés variés (fromages affinés lait cru ou aoc)  
avec couteau à découper

### **Dessert**

Galette des rois pur beurre fourrée à la frangipane (1 part/pers.)  
avec couteau à découper

### **Boissons**

2 bouteilles de Cidre breton doux  
2 bouteilles de Cidre breton brut

2 bouteilles Jus de pomme  
1 bouteille eau plate  
1 bouteille eau pétillante

### **Inclus**

Verres , vaisselles, serviettes, nappage jetables et mise en place  
Pain pour la durée du repas  
Boissons

**Soit 19€90 ttc/pers.**  
**+ livraison**