



BUFFET A 35 EUROS

Mini 12 pers

Assortiments de crudités de saison et sauces diverses (anchoïade, houmous, crème ciboulette)

Taboulé de quinoa aux écrevisses

Melon de cavailon et parme 24 mois

Tomates de saison et burratina au pesto

Sashimi de saumon à l'avocat, salade mizuna

Salade de penne aux crevettes et légumes grillés

Salade Caesar au poulet croustillant

Club sandwich au thon grillé

Carpaccio de veau cuit, roquette et parmesan

Petits farcis à la provençale

Assortiments de fromages

Salade de fruits de saison à la menthe

Millefeuille à la vanille et grand marnier

Tarte au chocolat, ganache et chantilly passion





BUFFET LUNCH AT 35 EUROS

Mini 12 pers

Seasonnal raw vegetables and sauces

Quinoa taboulé way with crayfishes

Melon of cavaillon and parma 24 month

Seasonnal tomatoes with burratina and basil

Sashimi of salmon and avocado, mizuna salad

Salad of penne with prawns and grilled vegetables

Caesr salad with crispy chicken

Club sandwich with grilled tuna fish

Carpaccio of veal roast cooked with parmesan and pesto

Small vegetables stuffs like provencale

Selection of cheeses

Seasonnal fruits salad and mint

Vanilla millefeuille with grand marnier

Tart with chocolate ganache and passion fruits cream

