

# Buffet « Les Bords de Loire »

avec mise à disposition de notre salle de réception ou dans une salle de votre choix

**Les Feuilletés chauds Maison - 4 pièces/pers**

**Les canapés froids - 4 pièces/pers**

**Les brochettes gourmandes - 4 pièces/pers**

et

## Le Buffet des Mariés

### Les Entrées, l'ensemble

Petits balluchons de saumon fumée au tartare des océans, crème acidulée

Terrine de Saint-Jacques

Rosace de Jambon de Pays à la crème de Gorgonzola

### Les Salades, l'ensemble

Salade de rillons maison et asperges vertes

Salade de concombres à la fêta et herbes fraîches

Salade niçoise et ses fameuses anchois

### Trou Tourangeau ou Normand

Sorbet poire ou pomme verte ou mandarine (suppl.) - alcool du client

### Le Plat chaud au choix service à table

Filet mignon de porc rôti, sauce genièvre, gratin Sarladais

Suprême de pintadeau aux aïelles, oignons grelots, poêlée de champignons

Cuisse de cannette à l'estragon, sauté de pommes forestières

Picatta d'agneau au parfum de romarin, poêlée provençale à l'huile d'olive

Haut de cuisse de volaille farcie aux girolles, sauce à l'armagnac

### Les Fromages

Fromages sur miroir ou servi à table

### Le Buffet de 2 Desserts au choix

*ou 1 pièce montée sans supplément*

Le délice chocolat-carambar, crème anglaise

La farandole des fruits rouges : Le Fraisier ou Le Framboisier ou Le Groseilleur

Le chocorange, coulis d'orange sanguine

Le gâteau des grenadines mousse exotique aux fruits des îles

Le régal de chocolat aux poires

La Marquise au chocolat ou La Forêt noire

Le délicat chocolat blanc en habit de framboise

Le Poirier ou La Charlotte aux poires et coulis de fruits rouges

Miroir aux fruits – citron ou orange ou cassis

Pièce montée en croquembouche 3 choux et sa nougatine (suppl.)

Le panier de 50 macarons maison aux saveurs assorties (suppl.)

Buffet ou Assiette Gourmande de 2 Desserts au choix (suppl.)

Cascade de fruits frais de saison et contre saison (suppl.)

invité au Dessert uniquement (suppl.)

### Pain & Café