

Buffet le Domaine à 31€

Le vin n'est pas compris dans ce buffet - Nous tenons notre carte de boissons à votre disposition.

Formule proposée pour 15 à 70 convives

Buffet n°1 « Le Lyonnais »

Céleris rémoulade, carottes rappées au vinaigre de cassis

Salade de museau à la Lyonnaise

Salade de pomme de terre, saumon fumé et saumon frais

Terrine de brochet au Mâcon blanc

Gâteau de foie de volaille aux oignons confits (chaud ou froid)

Rosette de Lyon - jambon persillé

\$\$\$

Dariole de sandre, sauce Nantua

ET

Paupiette de veau à la Lyonnaise

OU

Emincé de volaille fermière à la Bressanne

Garniture Lyonnaise : poireaux, haricots verts, cardons, pomme de terre, gratin de légumes

\$\$\$

Ronde des fromages affinés de nos provinces

Cervelle des Canuts

\$\$\$

Entremet au chocolat

Bugnes lyonnaises

Tarte au citron meringuée

Tarte aux pralines

Salade de fruits

Eaux plates et gazeuses (1L pour 4 personnes), café

Pour ce repas, le service est inclus de 12h00 à 16h00 et de 19h30 à minuit. Au-delà, la présence de chaque maître d'hôtel sera facturé 44€ TTC par heure sur la base d'un maître d'hôtel pour 35 convives.

Buffet le Domaine à 31€

Le vin n'est pas compris dans ce buffet - Nous tenons notre carte de boissons à votre disposition.

Formule proposée pour 15 à 70 convives

Buffet n°2 « Tradition »

Salade piémontaise

Salade napolitaine

Crudités de saison

Salade de pâtes tricolores aux fruits de mer et basilic

\$\$\$

Sélection de charcuterie

\$\$\$

Terrine de la mer à la coriandre, sauce caviarine

\$\$\$

Pavé de julienne à la grenobloise

ET

Train de côte de porc sauce moutarde à l'ancienne

OU

Noix de joue de bœuf à la bourguignonne, petits oignons confits

\$\$\$

Ronde des fromages affinés de nos provinces

Fromage blanc de campagne

\$\$\$

Tartes aux fruits

Ile flottantes

Salade de fruits

Mousse au chocolat

Eaux plates et gazeuses (1L pour 4 personnes), café

Pour ce repas, le service est inclus de 12h00 à 16h00 et de 19h30 à minuit. Au-delà, la présence de chaque maître d'hôtel sera facturé 44€ TTC par heure sur la base d'un maître d'hôtel pour 35 convives.

Buffet le Domaine à 31€

Le vin n'est pas compris dans ce buffet - Nous tenons notre carte de boissons à votre disposition.

Formule proposée pour 15 à 70 convives

Buffet n°3 « l'Exotique »

Taboulé oriental

Ananas à l'hawaïenne

Salade féroce d'avocat

Salade Shanghai

Saumon mariné à la tahitienne

\$\$\$

Les spécialités :

Boudin créole

Samossas

Accras de morue

Beignet de calamar sauce tartare

\$\$\$

Filet de dorade sauce piquante

ET

Sauté de bœuf au Chop Suey et gingembre

OU

Emincé de volaille sauce aigre douce

Choisissez 2 garnitures :

Poêlée de légumes wok, riz cantonais, haricots rouge à la créole, nouilles sautées aux crevettes

\$\$\$

Banane flambée au Rhum

Entremet fruits de la passion /mangue et son coulis

Salade de fruits « Marco Polo »

Tarte à l'ananas & coco

Riz à l'impératrice (riz au lait et fruits confits)

Sorbet citron vert et goutte de rhum (à la demande)

Eaux plates et gazeuses (1L pour 4 personnes), café

Pour ce repas, le service est inclus de 12h00 à 16h00 et de 19h30 à minuit. Au-delà, la présence de chaque maître d'hôtel sera facturé 44€ TTC par heure sur la base d'un maître d'hôtel pour 35 convives.