

Buffet le Domaine à 31€

Formule proposée pour 15 à 50 convives, servie du 14 mai au 9 septembre

En cas de météo défavorable, le repas sera servi en salle avec une cuisson à la plancha

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

Salade Pékinoise aux cacahuètes grillées

Salade féroce d'avocat

Salade Fattoush

Saumon mariné à la tahitienne

\$\$\$

Chips de crevette

\$\$\$

Choisissez 3 plats chauds :

Brochettes de gambas aux épices thaï

Boudin créole aux pommes caramélisées

Brochette de volaille au curcuma

Brochette d'agneau à l'abricot

\$\$\$

Garnitures :

Riz cantonais

Nouilles sautées

Poêlée ou gratin de christophine

\$\$\$

Beignets de bananes / ananas

Salade de fruits exotiques

Bavaroise à la maracudja

Biscuit martiniquais à l'ananas

Caresse antillaise « Belle Joan »

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

Pour ce repas, le service est inclus de 12h00 à 16h00 0 à minuit. Au-delà, la présence de chaque maître d'hôtel sera facturée 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 caviaraine

\$\$\$

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 facturée 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 »

Salade Pékinoise aux cacahuètes grillées

Salade féroce d'avocat

Salade Fattoush

Saumon mariné à la tahitienne

\$\$\$

Les spécialités :

Chips de crevette

Samossas

Accras de morue

Beignet de calamar sauce tartare

\$\$\$

Brochette de gambas aux épices thaï

ET

Emincé de volaille au curcuma

OU

Brochette d'agneau à l'abricot

Garnitures :

Poêlée ou gratin de christophine, riz cantonais, nouilles sautées

\$\$\$

Beignets de bananes / ananas

Salade de fruits exotiques

Bavaroise à la maracudja

Biscuit martiniquais à l'ananas

Caresse antillaise « Belle Joan »

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 facturée 44€ TTC par heure sur la base d'un maître d'hôtel pour 35 convives.

Buffet Plancha à 31€

Formule proposée pour 15 à 50 convives, servie du 14 mai au 9 septembre
En cas de météo défavorable, le repas sera servi en salle avec une cuisson à la plancha

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

Salade Pékinoise aux cacahuètes grillées

Salade féroce d'avocat

Salade Fattoush

Saumon mariné à la tahitienne

\$\$\$

Chips de crevette

\$\$\$

Choisissez 3 plats chauds :

Brochettes de gambas aux épices thaï

Boudin créole aux pommes caramélisées

Brochette de volaille au curcuma

Brochette d'agneau à l'abricot

\$\$\$

Garnitures :

Riz cantonais

Nouilles sautées

Poêlée ou gratin de christophine

\$\$\$

Beignets de bananes / ananas

Salade de fruits exotiques

Bavaroise à la maracudja

Biscuit martiniquais à l'ananas

Caresse antillaise « Belle Joan »

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

Pour ce repas, le service est inclus de 12h00 à 16h00 0 à minuit. Au-delà, la présence de chaque maître d'hôtel sera facturée 44€ TTC par heure sur la base d'un maître d'hôtel pour 35 convives.