



Buffet d'hiver d'Arthur

Du 21 décembre 2019 au 05 janvier 2020 inclus

Buffets à volonté

entrées, plats chauds, desserts
(eau, jus de pomme, jus d'orange, vin et café inclus)



Les entrées

Les verrines gourmandes

Mousseline de butternut crème fumée, poitrine râpée
Lentilles beluga au saumon fumé mousse au kalamansi
Tiramisu de tomate confite et jambon sec
Chèvre frais aux pomme et magret d'oie fumé

Les salades

Salade de perles au saumon fumé et œufs de Tobikko
Salade de poulet à la mangue, vinaigrette thaï
Salade fruitée de St jacques et écrevisses aux mandarines
Salade végétale au tofu du jardin d'Archibald

Le bar à soupes

Les plats chauds

Dos de cabillaud aux œufs de capelan
Chapon farci aux morilles
Jambon mariné au miel et à l'orange
Tagliatelles aux herbes fraîches
Pommes de terre Dauphine
Poêlée hivernale aux marrons et champignons

Les desserts

Friandises en transparence des festivités

Tartes et entremets,
corbeille du verger d'Archibald,
Sapin de Noël en chocolat
Généreuses calebasses
Etoile fruitée framboise cassis
Douceur mangue passion

Corbeille du verger d'Archibald aux fruits de saison

Les mini-blinis festifs

Au saumon fumé fromage frais et aneth
Mousse de foie et figue
Tartare de concombre et fromage frais
Au poulet épicé et guacamole

Les mini muffins au Boursin

Aubergine poivrons rouges
Courgettes tomates séchées

Les charcuteries

Jambon sec
Pâté en croûte de canard aux raisins
Pavé au poivre
Pain de St Jacques doré au four
Jésus à l'ancienne
Rillons

Et aussi pour les Minimoys

Coco mayo
Salade composée au thon
Macédoine de légumes
Salade de surimi, tomate, concombre, maïs
Jambon blanc
Aiguillette de cabillaud croustillante
Parmentier de canard

Le WOK

Garnitures en fonction des saisons
et approvisionnement



futuroscope

Menu susceptible de modifications sans préavis.

Enfant de moins de 5 ans : repas à régler directement auprès du restaurateur en fonction de la prestation commandée sur place.