

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 kalamensi 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



Dos de cabillaud aux œufs de capelan Chapon farci aux morilles Jambon mariné au miel et à l'orange Tagliatelles aux herbes fraiches 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 croute de canard aux raisins Pavé au poivre Pain de St Jacques doré au four Jésus à l'ancienne Rillons

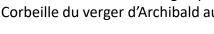
Et aussi pour les Minimoys

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



Garnitures en fonction des saisons et approvisionnement





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.