



Viandes FERMIERES à la plancha avec Chef

- Suprême de volaille aux herbes et au curry doux
- Véritables saucisses Italiennes au fenouil ou saucisses au parmesan
- Filet pur de porc au romarin & ail
- Magret de canard



Poisson et crustacés à la plancha avec Chef

- Saumon Ecossais grillé
- Calamar frais ail & persil
- Scampis curry, herbes et huile d'olive

Possibilité d'avoir en supplément :

1/2 homard par personne (prix du jour)

Noix de Saint-Jacques (prix du jour)

Entrecôte irlandaise + sauce au poivre (+ 10,00€ /pers)

Côtes d'agneau "prairie" (+ 8.00€/pers)

Buffet d' Accompagnements (idem pour les deux formules)

- Plateau de légumes grillés
- Salade de riz aux saveurs Tex-mex
- Salade d'artichaut et compagnie
- Salade de choux fleurs grillés
- Plateau de Tomates variées, buratta et basilic
- Carottes mi-cuites à l'orientale
- Aubergines et tomates cuisinées et confites (froid ou chaud)
- Salade de pâtes au pesto, tomates cerise, figues, Roquette, pignons de pin, parmesan Reggiano et vinaigre balsamique
- Salade de pommes de terre grillées aux saveurs Toscane
- Assortiment de pains, beurre & huile d'olive

Assortiment de sauces « made in »

Houmous - Sauce à l'ail - sauce au curry - sauce cocktail au piment d'Espelette - sauce à la truffe



PRIX htva par personne:

Formule plancha viandes

40,00€ htva

Formule plancha viandes et poissons

48,00€ htva

TVA (12%)