

## BUFFET FROID CACHAN

### ENTREES

Taboulé aux cinq céréales, petits légumes confits et agrumes  
Salade crétoise  
Duo de jambons

### PLATS

Emincé de mignon de porc rôti au romarin  
Légumes croquants façon ratatouille

### DESSERTS

Mousse au chocolat  
Tarte aux pommes

Minimum 10 personnes – 21,90 € HT (24,09 € TTC)



## BUFFET FROID CHARTRES

### ENTREES

Salade blé au tartare de légumes croquants citronnés  
Salade périgourdine  
Plateau de charcuterie fine (coppa, rosette, jambon de pays, chorizo, andouille), condiments et terrine forestière

### PLATS

Aiguillettes de canard au poivre de Sichuan  
Gigo d'agneau de 7 heures aux herbes de Provence

### DESSERTS

Cookies praliné  
Macaron citron yuzu  
Trianon  
Palmier cassonnade

Minimum 10 personnes – 21,90 € HT (24,09 € TTC)



## BUFFET FROID EVRY

### ENTREES

Salade de pommes de terre aux poissons fumés  
Méli-mélo de carottes et céleri, rémoulade légère  
Chiffonnade de mortadelle et rosette

### PLATS

Rosbif en chiffonnade, sauce mayonnaise maison  
Emincé de poulet poché à la persillade

### DESSERTS

Tartelette abricot  
Brownie

Minimum 10 personnes – 21,90 € HT (24,09 € TTC)





**BUFFET FROID ORLY**

**ENTREES**

Salade de riz à l'espagnole  
Haricots verts à la grecque  
Tri de charcuterie, andouille, viande fumée et coppa

**PLATS**

Pavé de saumon au basilic  
Escalope de dinde à la moutarde

**DESSERTS**

Cookie praliné  
Flan coco

Minimum 10 personnes – 21,90 € HT (24,09 € TTC)

## BUFFET CHAUD ETAMPES

### ENTREES

Salade flamenco  
Salade de pommes et céleri en rémoulade  
Rosette, assortiment de jambons et terrines de volaille

### PLATS

Médailon de porc braisé aux pruneaux et gratin de courgettes et pommes de terres  
Filets de cailles à la fleur de thym et riz pilaf

### DESSERTS

Croustillant Papouasie  
Chou vanille aux fruits frais  
Madelaine marbrée spéculos

Minimum 10 personnes – 24,90 € HT (27,39 € TTC)



## BUFFET CHAUD MELUN

### ENTREES

Salade de quinoa, avocat et pois chiches au curry  
Salade de carottes et courgettes au pamplemousse, vinaigre à l'orange  
Assortiment de poissons fumés, sauce mayonnaise à l'aneth et citron

### PLATS

Veau rôti à la campagnarde, ail et lardons, pommes de terre persillées rôties au four  
Suprême de poulet rôti, crème de champignons et poêlée de légumes de saison

### DESSERTS

Soleil d'hiver  
Brownie  
Tartelette aux fruits frais

Minimum 10 personnes – 24,90 € HT (27,39 € TTC)



## BUFFET CHAUD MEUDON

### ENTREES

Salade de lentilles et carottes aux herbes

Salade Katchumar

Plateau de charcuterie fine (coppa, rosette, jambon de pays, chorizo, andouille), condiments

Roulé de saumon farci, baies roses et légumes pochés

### PLATS

Suprême de pintade braisé, sauce foie gras, galettes de pommes de terre et champignons

Médaille de lotte au lard fumé, crème de bisque, riz sauvage étuvé et courgettes confites

### DESSERTS

Crumble aux myrtilles

Paris-Brest

Acapulco

Macarons



Minimum 10 personnes – 24,90 € HT (27,39 € TTC)