



Buffet dînatoire

Buffet apéritif 30 mn

Cocktail du Relais, jus de fruits, sodas,
Mini club crudité ; mayonnaise au curry
Mini club saumon fumé, crème d'aneth
Bouchée de magret fumé et prune sèche
Bouchée de chèvre frais et tomate confite
Mélange salé, olives



Buffet d'entrées

Cocktail de crevettes aux pommes et maïs
Duo de terrine charcutière et végétarienne
Filet de truite en Bellevue, petits légumes parisiens
Palette charcutière :

Jambons cru et blanc, rosette, coppa, saucisson à l'ail fumé, saucisse du Perche



Un plat chaud servi à table

Petit mignon en détail, sauce prune au Bergerac, purée à la fourchette
Jambonnette de volaille sauce forestière, pommes grenailles rôties
Pavé de saumon en blanquette, crème de champignons de Paris, riz sauvage



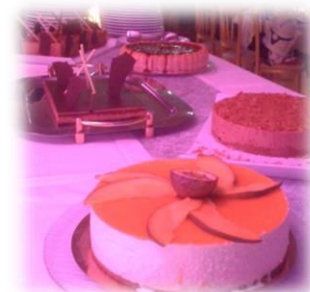
Duo de fromages affinés du moment, bouquet de salade (sup 5.60 €)



Buffet de desserts en présentation personnalisée

Fondant tout chocolat, Crème bavaroise aux fruits de saison,
Crumble de fruits frais, Coulis de fruits assortis et crème anglaise

Vins blanc et rouge sélection du Relais, servis à discrétion le temps du repas
Eaux minérales, café



60.00 € TTC

Tva 20 % et 10 %

(Service inclus 5 heures)



Buffet enfant (de 4 à 12 ans) avec plat chaud enfant : 18,00 € TTC