

Walking diner

10 à 14 personnes	23,85€/pers.
15 à 19 personnes	22,80€/pers.
20 à 34 personnes	21,75€/pers.
35 à 50 personnes	19,60€/pers.
+ de 50 personnes	17,50€/pers.

Salade César au poulet et parmesan / Pommes de terre au saumon fumé / Magret de canard terryaki, curry de quinoa et petits pois / Salade de tomate et crevettes grises / Brochette fantaisie jambon Pata-negra / Brochette fantaisie poulet fumé / Brochette fantaisie au fromage / Fajitas de saumon et avocat / Taboulé et scampis diable

Les buffets froids

Buffet 4 saisons

Côté Terre

Assortiment de charcuteries artisanales: jambon au poivre, rosette de Lyon, Ath levée, terrine paysannes de veau et volaille aux pistache, rôti de porc Duke of Berkshire et légumes pickles, rôti de dinde fumé

Le jambon d'Ardenne et ses fruits de saison

Salade de haricots au magret de canard fumé et aïelles confites

Côté Mer

Pêches au thon

Saumon fumé

Saumon en belle vue, cuisson à l'ancienne dans son bouillon aromatisé

Terrine du pêcheur

Sauces d'accompagnement

Côté Végétal

Carottes râpées, vinaigrette au colza

Céleri rémoulade

Salade coleslaw blanc et rouge, maïs, vinaigrette yaourt

Salade de pommes de terre

Taboulé

Salade de pâte à l'italienne

Prix : 28,90€ par personne

Buffet tradition du chaircuitiez

Filet de bœuf de nos campagnes braisé, sauce échalotes
Poularde braisée
Jambon de campagne et fruits de saison
Assortiment de saucissons : de Boulogne, au poivre vert...
Assortiment de terrines de lapin, de canard... et gibiers selon la saison
Jambon persillé
Sauce tartare, pickles de légumes, confiture d'oignons

Coté végétal

Carotte râpées, vinaigrette au colza
Céleri rémoulade
Salade coleslaw blanc et rouge, maïs, vinaigrette yaourt
Salade de haricot vinaigrette
Salade de pommes de terre campagnarde

Prix par personne : 22,60€

Buffet de saumon en belle vue et ses garnitures

Saumon cuit en belle vue
Le duo de poissons fumés (elbot et saumon)
La tomate aux crevettes grises de la mer du Nord
La terrine du pêcheur
Les œufs garnis à la mousse de truite au champagne
Assortiment de sauces (cocktail, yaourt à l'ail)

Prix : 19,70€ par personne

Buffet italien

Jambon italien figues ou melon (selon la saison)
Assortiment de charcuteries italiennes : Pancetta, salami, mortadelle, coppa, salami spianata
Vitello tonnato
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan, pesto de roquette et basilique, tomates confites
Assortiment de salades : tomates mozzarella au basilic, salade pâtes, roquette, parmesan, tomates séchées et pignons de pin, salade de légumes grillés, salade de fenouil braisé et scampis

Prix : 21,90€ par personne