



ENTRÉES - STARTERS

Bar à salade :

Crudités de saison, dés de fromage, jambon, volaille, graines torréfiées, vinaigrette balsamique et agrumes

Salad Bar :

Seasonal raw vegetables, cheese cubes, ham, poultry, toasted seeds, balsamic & citrus dressings

Assortiment de charcuteries de pays, crackers & gressins

Organic cold cuts, crackers & olive oil breadsticks

Salade de lentilles corail et pois chiches, légumes & herbes

Red lentil and chickpea salad with vegetables & fresh herbs

Velouté de butternut aux épices douces

Butternut velouté with mild spices

Focaccia aux oignons doux des Cévennes et anchois bleus

Sweet onions focaccia bread with anchovy

PLATS - MAIN COURSES

Filet de dorade rôti, citron & herbes

Sea bream filet with citrus & herbs

Suprême de volaille au parfum de garrigue

Poultry filet with Provence herbs

Pâté en croûte de légumes

Vegetable pâté en croûte

ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

Wok de légumes d'hiver

Wok of winter vegetables

Pommes de terre grenaille aux herbes

Herb roasted baby potatoes

FROMAGES - CHEESES

Plateau de Fromage : Laguiole AOP , Coulommiers du Tarn, Bleu du Masségros, Tomme de Mijoule, chèvre fermier, Bleu des Causses, Saint Nectaire, Cantal Jeune, ...

Cheese Platter: Laguiole PDO, Coulommiers from Tarn, Bleu du Masségros, Tomme de Mijoule, farmhouse goat cheese, Bleu des Causses, Saint-Nectaire, young Cantal, ...

DESSERTS - DESSERTS

Salade de fruits

Fruit salad

Mousse au chocolat noir

Dark chocolate mousse

Tarte aux pommes

Apple pie

Yaourts de brebis

Sheep's milk yogurt

Glaces et sorbets maison

Homemade ice creams and sorbets



Buffet 28 € TTC

Produits Bio et/ou Locaux





ENTRÉES - STARTERS

Bar à salade :

Crudités de saison, dés de fromage, jambon, volaille, graines torréfiées, vinaigrette balsamique et agrumes

Salad Bar :

Seasonal raw vegetables, cheese cubes, ham, poultry, toasted seeds, balsamic & citrus dressings

Assortiment de charcuteries de pays, crackers & gressins

Organic cold cuts, crackers & olive oil breadsticks

Salade de lentilles vertes & saumon gravlax, sauce moutarde

Green lentil salad with gravlax-style salmon, mustard dressing

Velouté Dubarry (chou-fleur)

Cauliflower velouté (Dubarry)

Cake olives Kalamata & herbes

Kalamata olive & herb cake

PLATS - MAIN COURSES

Dos de saumon et crème de poireaux

Salmon fillet with leek cream

Rôti de bœuf, sauce au poivre

Roast beef with pepper sauce

Tajine de légumes aux épices douces

Vegetable tagine with soft spices

ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

Semoule aux raisins & épices

Semolina with raisins & mild spices

Gratin dauphinois

Creamy potato gratin

FROMAGES - CHEESES

Plateau de Fromage : Laguiole AOP , Coulommiers du Tarn, Bleu du Masségros, Tomme de Mijoule, chèvre fermier, Bleu des Causses, Saint Nectaire, Cantal Jeune, ...

Cheese Platter: Laguiole PDO, Coulommiers from Tarn, Bleu du Masségros, Tomme de Mijoule, farmhouse goat cheese, Bleu des Causses, Saint-Nectaire, young Cantal, ...

DESSERTS - DESSERTS

Salade de fruits

Fruit salad

Mousse de châtaigne

Chestnut mousse

Tarte aux kiwi et clémentines

Kiwi and clementine tart

Yaourts de brebis

Sheep's milk yogurt

Flan pâtissier

Custard tart



Buffet 28 € TTC

Produits Bio et/ou Locaux





ENTRÉES - STARTERS

Bar à salade :

Crudités de saison, dés de fromage, jambon, volaille, graines torréfiées, vinaigrette balsamique et agrumes

Salad Bar :

Seasonal raw vegetables, cheese cubes, ham, poultry, toasted seeds, balsamic & citrus dressings

Assortiment de charcuteries de pays, crackers & gressins

Organic cold cuts, crackers & olive oil breadsticks

Salade d'épeautre, chou kale & fromage de brebis

Green wheat, kale & sheep cheese salad

Velouté de légumes d'hiver

Winter vegetable velouté

Tarte fine aux poireaux & thym

Leek tart with thyme

PLATS - MAIN COURSES

Marmite du pêcheur méditerranéenne

Mediterranean fisherman's pot (white fish, mussels, shrimp)

Haut de cuisse de poulet rôti au thym et citron

Roasted chicken leg with thyme and citrus

Lasagne aux Champignons

Mushroom lasagna

ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

Pommes de terre rôties au thym et romarin

Thyme and rosemary roasted potatoes

Gratin de chou-fleur

Cauliflower gratin

FROMAGES - CHEESES

Plateau de Fromage : Laguiole AOP , Coulommiers du Tarn, Bleu du Masségros, Tomme de Mijoule, chèvre fermier, Bleu des Causses, Saint Nectaire, Cantal Jeune, ...

Cheese Platter: Laguiole PDO, Coulommiers from Tarn, Bleu du Masségros, Tomme de Mijoule, farmhouse goat cheese, Bleu des Causses, Saint-Nectaire, young Cantal, ...

DESSERTS - DESSERTS

Salade de fruits

Fruit salad

Mousse chocolat au lait

Milk chocolate mousse

Tarte aux poires Bourdaloue

Pear-almond tart (Bourdaloue)

Yaourts de brebis

Sheep's milk yogurt

Glaces et sorbets

Homemade ice creams and sorbets



Buffet 28 € TTC

Produits Bio et/ou Locaux

