



NOS BUFFETS

Buffet modeste

**Pastrami de bœuf au poivre mignonette Rosette de Savoie
Lard séché du Valais
Diverses charcuteries**

**Marinade de saumon frais aux fines herbes
Pâté en croûte et garniture
Mousse de foie de volaille
Saucisse séchée à l'absinthe**

**Salade de pommes de terre
Salade de céleri rémoulade**

**Salade de carottes aux agrumes
Tomates cerise et billes de mozzarella au basilic frais**

Oignons au vinaigre et cornichons Champignons marinés

Fromages d'ici et d'ailleurs Corbeille de pain

Tranche de gâteau

26.- par personne

Buffet du Terroir

Carré de porc glacé au miel du Chasseral

Saucisson Neuchâtelois

Pâté en croûte à l'ancienne

Tête marbrée

Filets de truites fumés mousse de raifort

Fine tranche de saumon fumé

Terrine de poisson du lac

Diverses charcuteries

Salade de pommes de terre à la moutarde de Meaux

Salade de choux blanc et petites lardons

Salade de lentille

Champignons au vinaigre, oignon blancs et cornichons

Plateaux de fromage régional

Corbeille de pain du terroir

Tarte au Quetsches

38.- par personne

Rôti de porc Neuchâtelois, pomme rissolée au romarin

Suppl.

14.- par personne

Buffet classique

Carpaccio de saumon aux agrumes et fines herbes

Mousse de foie de canard gelée au Porto

Filets de truite fumés du pays émulsion au raifort

Terrine campagnarde

Jambon cru del casa Guilhermino

Cocktail de crevettes calypso et ananas frais

Délice du fumoir

Roastbeef

Terrine aux légumes à l'huile de noix

Olive al arabiata

Cornichons, oignons au vinaigre

Champignons marinés

Assortiment de fromages Melon et raisin

Corbeille de pain du boulanger

Douceur au pommes et délice au chocolat

42.- par personne

Jambon du pays jus au Madère, gratin dauphinois

Suppl.

14.- par personne

Buffet à l'italienne

Tomates mozzarella et basilic frais à l'huile d'olive

Aubergines pizzaïola

Champignons à la Roma

Antipasti à la Toscane

Artichauts à la Gibelina

Olives & tomates séchées

Carpaccio de saumon mariné au citron vert et aneth frais

Moules farcies

Crevettes marinées à l'ail

Œuf à la Piémontaise

Salami piquant, mortadelle, coppa, jambon de Parme

Melon et raisin frais

Carpaccio de bœuf parfumé à la truffe et parmigiano

Assortiment de fromages aux saveurs d'Italie

Corbeille de pain

Tirami-su

44.- par personne

Risotto al Tartufo apprêté devant le client

Suppl. 14.- par personne

Buffet fondue chinoise

Buffet de salades composées

**Carottes aux agrumes
Céleri rémoulade**

**Choux blanc aux lardons,
Pommes de terre
Lentilles vertes**

**Concombre à l'aneth
Tomate au basilic, Salade de pâtes
Taboulé à la menthe
Salade verte de saison**

**Fondue chinoise pur bœuf ou bœuf-cheval (250g par pers.)
Accompagnée de riz pilaf**

Sauces maison curry, calypso, ail, tartare

**Accompagnement fruits confits à la moutarde, cornichons
Petits oignons et champignons au vinaigre**

Buffet de dessert

**Mousse passion, salade de fruits frais,
Douceur aux pommes et délice au chocolat
Verrine de vermicelles aux marrons**

46.- par personne

Buffet élégance

Terrine de foie gras mi- cuit gelée au Gewurztraminer

Carpaccio de bœuf parfumé à la truffe

Ballotine de caille au foie gras

Roastbeef dans la noix parfumé aux baies roses

Filets de truite fumés et mousse de raifort

Saumon fumé émulsion à la ciboulette

Médailon de langouste en belle vue

Terrine de Saint Jacques au Tokay

Pâté en croûte Richelieu

Eventail de melon et jambon cru San Daniele

Plateau de fromages affinés

Figues fraîches et raisins

Diversese miches de pain

Diverses mignardises sucrées

78.- par personne

Mini brochettes

Crevettes marinée au gingembre et citronnelle, yakitori de poulet caramélisé

Suppl. 14.- par personnes