

# BUFFET

## Restaurant "Le Parterre" 6 jours 2009

Jeudi 29 octobre 2009

### LA BANQUE DU MAREYEUR

- ♦ Les crustacés et fruits de mer frais
  - ♦ Huîtres
  - ♦ Tourteaux et pinces de tourteaux
  - ♦ Bulots
  - ♦ Homards
  - ♦ Crevettes roses
- ♦ Les coquillages gratinés chauds
  - ♦ Huîtres
  - ♦ Mini Saint Jacques
  - ♦ Moules et Palourdes

### L'ETAL DU POISSONNIER

- ♦ Saumon en Bellevue
- ♦ Saumon fumé
- ♦ Rillettes aux deux saumons
- ♦ Tartare de saumon

### LA BOUTIQUE DU TRAITEUR

- ♦ Ravioles du Royans à la crème et au fromage
- ♦ Taboulé aux merguez
- ♦ Macédoine de légumes au blanc de volailles au curry
- ♦ Salade de pâtes à la sicilienne
- ♦ Salade de Tomates à la Mozzarella et aux anchois

### LE BANC DU CHARCUTIER

- ♦ Terrine de Campagne
- ♦ Pâté Croûte
- ♦ Andouille de Campagne
- ♦ Jambon cru et ses condiments
- ♦ Jambon Cuit Fumé
- ♦ Rosette et pavé au poivre

### 2 PLATS CHAUDS AU CHOIX

- ♦ Tajine d'Agneau aux petits légumes et aux raisins
    - ♦ Paupiette de Merlu, sauce crème ciboulette
- Avec sa garniture de Brocolis et Pommes de Terre Boulangères

### LE PLATEAU DU FROMAGER

- ♦ 7 variétés de Fromages Secs
- ♦ Fromage Frais

### LE BUFFET DES DESSERTS

- ♦ Ile flottante et Crème brûlée
- ♦ Tartes variées (4 variétés)
- ♦ Entremet Caramel sauce anglaise
- ♦ Mousse au chocolat et Mousse Framboise
- ♦ Flan pâtissier : Nature, Coco et Noisettes/Chocolat
- ♦ Cascade de fruits
- ♦ Glaces et Sorbets

### **Sont compris :**

- ♦ Pain, Sauces et Condiments
  - ♦ Kir, Vin Rouge bouteille, Eau Minérale et Café
- Les vins fins et Champagne sont en sus**

# BUFFET

## Restaurant "Le Parterre" 6 jours 2009

Vendredi 30 octobre 2009

### LA BANQUE DU MAREYEUR

- ♦ Les crustacés et fruits de mer frais
  - ♦ Huîtres
  - ♦ Tourteaux et pinces de tourteaux
  - ♦ Bulots
  - ♦ Homards
  - ♦ Crevettes roses
- ♦ Les coquillages gratinés chauds
  - ♦ Huîtres
  - ♦ Mini Saint Jacques
  - ♦ Moules et Palourdes

### L'ETAL DU POISSONNIER

- ♦ Saumon en Bellevue
- ♦ Saumon fumé
- ♦ Rillettes aux deux saumons
- ♦ Tartare de saumon

### LA BOUTIQUE DU TRAITEUR

- ♦ Ravioles du Royans à la crème et au fromage
- ♦ Taboulé aux merguez
- ♦ Macédoine de légumes au blanc de volailles au curry
- ♦ Salade de pâtes à la sicilienne
- ♦ Salade de Tomates à la Mozzarella et aux anchois

### LE BANC DU CHARCUTIER

- ♦ Terrine de Campagne
- ♦ Pâté Croûte
- ♦ Andouille de Campagne
- ♦ Jambon cru et ses condiments
- ♦ Jambon Cuit Fumé
- ♦ Rosette et pavé au poivre

### 2 PLATS CHAUDS AU CHOIX

- ♦ Poularde au velouté aux cèpes et truffes
- ♦ Filet de truite rose, beurre noisette et amandes effilées  
Avec sa garniture de Brunoise de Légumes et Pâtes

### LE PLATEAU DU FROMAGER

- ♦ 7 variétés de Fromages Secs
- ♦ Fromage Frais

### LE BUFFET DES DESSERTS

- ♦ Ile flottante et Crème brûlée
- ♦ Tartes variées (4 variétés)
- ♦ Entremet Caramel sauce anglaise
- ♦ Mousse au chocolat et Mousse Framboise
- ♦ Flan pâtissier : Nature, Coco et Noisettes/Chocolat
- ♦ Cascade de fruits
- ♦ Glaces et Sorbets

#### **Sont compris :**

- ♦ Pain, Sauces et Condiments
  - ♦ Kir, Vin Rouge bouteille, Eau Minérale et Café
- Les vins fins et Champagne sont en sus**

# BUFFET

## Restaurant "Le Parterre" 6 jours 2009

Samedi 31 octobre 2009

### LA BANQUE DU MAREYEUR

- ♦ Les crustacés et fruits de mer frais
  - ♦ Huîtres
  - ♦ Tourteaux et pinces de tourteaux
  - ♦ Bulots
  - ♦ Homards
  - ♦ Crevettes roses
- ♦ Les coquillages gratinés chauds
  - ♦ Huîtres
  - ♦ Mini Saint Jacques
  - ♦ Moules et Palourdes

### L'ETAL DU POISSONNIER

- ♦ Saumon en Bellevue
- ♦ Saumon fumé
- ♦ Rillettes aux deux saumons
- ♦ Tartare de saumon

### LA BOUTIQUE DU TRAITEUR

- ♦ Ravioles du Royans à la crème et au fromage
- ♦ Taboulé aux merguez
- ♦ Macédoine de légumes au blanc de volailles au curry
- ♦ Salade de pâtes à la sicilienne
- ♦ Salade de Tomates à la Mozzarella et aux anchois

### LE BANC DU CHARCUTIER

- ♦ Terrine de Campagne
- ♦ Pâté Croûte
- ♦ Andouille de Campagne
- ♦ Jambon cru et ses condiments
- ♦ Jambon Cuit Fumé
- ♦ Rosette et pavé au poivre

### 2 PLATS CHAUDS AU CHOIX

- ♦ Rôti de veau sauce poivre
  - ♦ Cassolette de fruits de mer à la normande
- Avec sa garniture de Carottes Persillées et Pommes à l'Anglaise

### LE PLATEAU DU FROMAGER

- ♦ 7 variétés de Fromages Secs
- ♦ Fromage Frais

### LE BUFFET DES DESSERTS

- ♦ Ile flottante et Crème brûlée
- ♦ Tartes variées (4 variétés)
- ♦ Entremet Caramel sauce anglaise
- ♦ Mousse au chocolat et Mousse Framboise
- ♦ Flan pâtissier : Nature, Coco et Noisettes/Chocolat
- ♦ Cascade de fruits
- ♦ Glaces et Sorbets

### **Sont compris :**

- ♦ Pain, Sauces et Condiments
  - ♦ Kir, Vin Rouge bouteille, Eau Minérale et Café
- Les vins fins et Champagne sont en sus**

# BUFFET

## Restaurant "Le Parterre" 6 jours 2009

Dimanche 1 novembre 2009

### LA BANQUE DU MAREYEUR

- ♦ Les crustacés et fruits de mer frais
  - ♦ Huîtres
  - ♦ Tourteaux et pinces de tourteaux
  - ♦ Bulots
  - ♦ Homards
  - ♦ Crevettes roses
- ♦ Les coquillages gratinés chauds
  - ♦ Huîtres
  - ♦ Mini Saint Jacques
  - ♦ Moules et Palourdes

### L'ÉTAL DU POISSONNIER

- ♦ Saumon en Bellevue
- ♦ Saumon fumé
- ♦ Rillettes aux deux saumons
- ♦ Tartare de saumon

### LA BOUTIQUE DU TRAITEUR

- ♦ Ravioles du Royans à la crème et au fromage
- ♦ Taboulé aux merguez
- ♦ Macédoine de légumes au blanc de volailles au curry
- ♦ Salade de pâtes à la sicilienne
- ♦ Salade de Tomates à la Mozzarella et aux anchois

### LE BANC DU CHARCUTIER

- ♦ Terrine de Campagne
- ♦ Pâté Croûte
- ♦ Andouille de Campagne
- ♦ Jambon cru et ses condiments
- ♦ Jambon Cuit Fumé
- ♦ Rosette et pavé au poivre

### 2 PLATS CHAUDS AU CHOIX

- ♦ Sauté de bison à l'érable
- ♦ Pavé de Hoki à la nantaise

Avec sa garniture de Choux Fleurs et Riz Pilaf

### LE PLATEAU DU FROMAGER

- ♦ 7 variétés de Fromages Secs
- ♦ Fromage Frais

### LE BUFFET DES DESSERTS

- ♦ Ile flottante et Crème brûlée
- ♦ Tartes variées (4 variétés)
- ♦ Entremet Caramel sauce anglaise
- ♦ Mousse au chocolat et Mousse Framboise
- ♦ Flan pâtissier : Nature, Coco et Noisettes/Chocolat
- ♦ Cascade de fruits
- ♦ Glaces et Sorbets

### **Sont compris :**

- ♦ Pain, Sauces et Condiments
  - ♦ Kir, Vin Rouge bouteille, Eau Minérale et Café
- Les vins fins et Champagne sont en sus**

# BUFFET

## Restaurant "Le Parterre" 6 jours 2009

Lundi 2 novembre 2009

### LA BANQUE DU MAREYEUR

- ♦ Les crustacés et fruits de mer frais
  - ♦ Huîtres
  - ♦ Tourteaux et pinces de tourteaux
  - ♦ Bulots
  - ♦ Homards
  - ♦ Crevettes roses
- ♦ Les coquillages gratinés chauds
  - ♦ Huîtres
  - ♦ Mini Saint Jacques
  - ♦ Moules et Palourdes

### L'ÉTAL DU POISSONNIER

- ♦ Saumon en Bellevue
- ♦ Saumon fumé
- ♦ Rillettes aux deux saumons
- ♦ Tartare de saumon

### LA BOUTIQUE DU TRAITEUR

- ♦ Ravioles du Royans à la crème et au fromage
- ♦ Taboulé aux merguez
- ♦ Macédoine de légumes au blanc de volailles au curry
- ♦ Salade de pâtes à la sicilienne
- ♦ Salade de Tomates à la Mozzarella et aux anchois

### LE BANC DU CHARCUTIER

- ♦ Terrine de Campagne
- ♦ Pâté Croûte
- ♦ Andouille de Campagne
- ♦ Jambon cru et ses condiments
- ♦ Jambon Cuit Fumé
- ♦ Rosette et pavé au poivre

### 2 PLATS CHAUDS AU CHOIX

- ♦ Longe de Porc rôtie sauce morilles
- ♦ Filet de colin aux petits légumes

Avec sa garniture de Courgettes à la Provençale et Crozets Savoyards

### LE PLATEAU DU FROMAGER

- ♦ 7 variétés de Fromages Secs
- ♦ Fromage Frais

### LE BUFFET DES DESSERTS

- ♦ Ile flottante et Crème brûlée
- ♦ Tartes variées (4 variétés)
- ♦ Entremet Caramel sauce anglaise
- ♦ Mousse au chocolat et Mousse Framboise
- ♦ Flan pâtissier : Nature, Coco et Noisettes/Chocolat
- ♦ Cascade de fruits
- ♦ Glaces et Sorbets

### **Sont compris :**

- ♦ Pain, Sauces et Condiments
  - ♦ Kir, Vin Rouge bouteille, Eau Minérale et Café
- Les vins fins et Champagne sont en sus**

# BUFFET

## Restaurant "Le Parterre" 6 jours 2009

Mardi 3 novembre 2009

### LA BANQUE DU MAREYEUR

- ♦ Les crustacés et fruits de mer frais
  - ♦ Huîtres
  - ♦ Tourteaux et pinces de tourteaux
  - ♦ Bulots
  - ♦ Homards
  - ♦ Crevettes roses
- ♦ Les coquillages gratinés chauds
  - ♦ Huîtres
  - ♦ Mini Saint Jacques
  - ♦ Moules et Palourdes

### L'ÉTAL DU POISSONNIER

- ♦ Saumon en Bellevue
- ♦ Saumon fumé
- ♦ Rillettes aux deux saumons
- ♦ Tartare de saumon

### LA BOUTIQUE DU TRAITEUR

- ♦ Ravioles du Royans à la crème et au fromage
- ♦ Taboulé aux merguez
- ♦ Macédoine de légumes au blanc de volailles au curry
- ♦ Salade de pâtes à la sicilienne
- ♦ Salade de Tomates à la Mozzarella et aux anchois

### LE BANC DU CHARCUTIER

- ♦ Terrine de Campagne
- ♦ Pâté Croûte
- ♦ Andouille de Campagne
- ♦ Jambon cru et ses condiments
- ♦ Jambon Cuit Fumé
- ♦ Rosette et pavé au poivre

### 2 PLATS CHAUDS AU CHOIX

- ♦ Civet d'Autruche aux marrons et aux Champignons noirs
  - ♦ Mousseline de Saumon aux crevettes sauce américaine
- Avec sa garniture de Haricots Verts EF et Gratin Dauphinois

### LE PLATEAU DU FROMAGER

- ♦ 7 variétés de Fromages Secs
- ♦ Fromage Frais

### LE BUFFET DES DESSERTS

- ♦ Ile flottante et Crème brûlée
- ♦ Tartes variées (4 variétés)
- ♦ Entremet Caramel sauce anglaise
- ♦ Mousse au chocolat et Mousse Framboise
- ♦ Flan pâtissier : Nature, Coco et Noisettes/Chocolat
- ♦ Cascade de fruits
- ♦ Glaces et Sorbets

#### **Sont compris :**

- ♦ Pain, Sauces et Condiments
  - ♦ Kir, Vin Rouge bouteille, Eau Minérale et Café
- Les vins fins et Champagne sont en sus**