

BUFFET

Restaurant "Le Parterre" 6 jours 2011

Jeudi 27 octobre 2011

LA BANQUE DU MAREYEUR

- ♦ Les crustacés et fruits de mer frais
- ♦ Huîtres
- ♦ Bulots
- ♦ Homards
- ♦ Crevettes roses
- ♦ Les coquillages gratinés chauds : huitres, mini Saint Jacques, Moules et Palourdes

L'ÉTAL DU POISSONNIER

- ♦ Terrine Océane
- ♦ Terrine de Saint-Jacques à la tomate et basilic
- ♦ Saumon fumé
- ♦ Salade de perles marinées aux œufs de truite
- ♦ Salade confettis de la mer

LE PLATEAU DU FROMAGER

- ♦ Tomme de Savoie, Reblochon
- ♦ Tomme Blanche, Comté, Beaufort
- ♦ Fromage blanc à la crème

LA BOUTIQUE DU TRAITEUR

- ♦ Ravioles du Royans à la crème et au fromage
- ♦ Panaché exotique
- ♦ Panaché nems
- ♦ Salade périgourdine aux gésiers de canard
- ♦ Salade thaï au poulet, crevette et mangue
- ♦ Salade de quinoa aux cranberries
- ♦ Champignons à la grecque
- ♦ Tapenade et tomate, crostinis
- ♦ Quiche lorraine
- ♦ Quiche chèvre tomate

LE BANC DU CHARCUTIER

- ♦ Terrine aux foies de volaille et porc
- ♦ Pâté en Croûte d'oie gourmand
- ♦ Speck Fumée
- ♦ Jambon Pata Negra
- ♦ Jambon rôti aux herbes, salade coleslaw
- ♦ Rosette et pavé au poivre
- ♦ Mijotée de tripes au vin blanc

2 PLATS CHAUDS AU CHOIX

- ♦ Sauté de pintadeau à l'ardéchoise, galette de pommes de terre
- ♦ Filet de baramundi sur un lit de ratatouille niçoise

LE BUFFET DES DESSERTS

- ♦ Panna cotta, coulis de fruits rouges
- ♦ Tarte citron meringué,
- ♦ Tarte crumble aux fruits rouges
- ♦ Entremet aux trois chocolats, sauce anglaise
- ♦ Eclair chocolat, café, vanille
- ♦ Acapulco ananas et framboise
- ♦ Cascade de fruits
- ♦ Glaces et Sorbets de la Laitière

Sont compris :

- ♦ Pain, Sauces et Condiments
 - ♦ Apéritif : Blanc/Poire (1 verre par personne)
 - Vin Rouge bouteille, Eau Minérale et Café
- Les vins fins et Champagne sont en sus**

BUFFET

Restaurant "Le Parterre" 6 jours 2011

Vendredi 28 octobre 2011

LA BANQUE DU MAREYEUR

- ♦ Les crustacés et fruits de mer frais
- ♦ Huîtres
- ♦ Bulots
- ♦ Homards
- ♦ Crevettes roses
- ♦ Les coquillages gratinés chauds : huitres, mini Saint Jacques, Moules et Palourdes

L'ETAL DU POISSONNIER

- ♦ Terrine Océane
- ♦ Terrine de Saint-Jacques à la tomate et basilic
- ♦ Saumon fumé
- ♦ Salade de perles marinées aux œufs de truite
- ♦ Salade confettis de la mer

LA BOUTIQUE DU TRAITEUR

- ♦ Ravioles du Royans à la crème et au fromage
- ♦ Panaché exotique
- ♦ Panaché nems
- ♦ Salade périgourdine aux gésiers de canard
- ♦ Salade thaï au poulet, crevette et mangue
- ♦ Salade de quinoa aux cranberries
- ♦ Champignons à la grecque
- ♦ Tapenade et tomate, crostinis
- ♦ Quiche lorraine
- ♦ Quiche chèvre tomate

LE BANC DU CHARCUTIER

- ♦ Terrine aux foies de volaille et porc
- ♦ Pâté en Croûte d'oie gourmand
- ♦ Speck Fumée
- ♦ Jambon Pata Negra
- ♦ Jambon rôti aux herbes, salade coleslaw
- ♦ Rosette et pavé au poivre
- ♦ Mijotée de tripes au vin blanc

2 PLATS CHAUDS AU CHOIX

- ♦ Curry d'agneau et légumes saveur des indes
- ♦ Filet de St Pierre, sauce crème émincé de fenouil et tomate confite

LE PLATEAU DU FROMAGER

- ♦ Tomme de Savoie, Reblochon
- ♦ Tomme Blanche, Comté, Beaufort
- ♦ Fromage blanc à la crème

LE BUFFET DES DESSERTS

- ♦ Panna cotta, coulis de fruits rouges
- ♦ Tarte citron meringué,
- ♦ Tarte crumble aux fruits rouges
- ♦ Entremet aux trois chocolats, sauce anglaise
- ♦ Eclair chocolat, café, vanille
- ♦ Acapulco ananas et framboise
- ♦ Cascade de fruits
- ♦ Glaces et Sorbets de la Laitière

Sont compris :

- ♦ Pain, Sauces et Condiments
- ♦ Apéritif : Blanc/Poire (1 verre par personne)
- Vin Rouge bouteille, Eau Minérale et Café

Les vins fins et Champagne sont en sus

BUFFET

Restaurant "Le Parterre" 6 jours 2011

Samedi 29 octobre 2011

LA BANQUE DU MAREYEUR

- ♦ Les crustacés et fruits de mer frais
- ♦ Huîtres
- ♦ Bulots
- ♦ Homards
- ♦ Crevettes roses
- ♦ Les coquillages gratinés chauds : huitres, mini Saint Jacques, Moules et Palourdes

LA BOUTIQUE DU TRAITEUR

- ♦ Ravioles du Royans à la crème et au fromage
- ♦ Panaché exotique
- ♦ Panaché nems
- ♦ Salade périgourdine aux gésiers de canard
- ♦ Salade thaï au poulet, crevette et mangue
- ♦ Salade de quinoa aux cranberries
- ♦ Champignons à la grecque
- ♦ Tapenade et tomate, crostinis
- ♦ Quiche lorraine
- ♦ Quiche chèvre tomate

L'ÉTAL DU POISSONNIER

- ♦ Terrine Océane
- ♦ Terrine de Saint-Jacques à la tomate et basilic
- ♦ Saumon fumé
- ♦ Salade de perles marinées aux œufs de truite
- ♦ Salade confettis de la mer

LE BANC DU CHARCUTIER

- ♦ Terrine aux foies de volaille et porc
- ♦ Pâté en Croûte d'oie gourmand
- ♦ Speck Fumée
- ♦ Jambon Pata Negra
- ♦ Jambon rôti aux herbes, salade coleslaw
- ♦ Rosette et pavé au poivre
- ♦ Mijotée de tripes au vin blanc

2 PLATS CHAUDS AU CHOIX

- ♦ Tajine de poulet aux légumes, semoule aux raisins
- ♦ Filet de saumon sur une fondue de poireaux

LE PLATEAU DU FROMAGER

- ♦ Tomme de Savoie, Reblochon
- ♦ Tomme Blanche, Comté, Beaufort
- ♦ Fromage blanc à la crème

LE BUFFET DES DESSERTS

- ♦ Panna cotta, coulis de fruits rouges
- ♦ Tarte citron meringué,
- ♦ Tarte crumble aux fruits rouges
- ♦ Entremet aux trois chocolats, sauce anglaise
- ♦ Eclair chocolat, café, vanille
- ♦ Acapulco ananas et framboise
- ♦ Cascade de fruits
- ♦ Glaces et Sorbets de la Laitière

Sont compris :

- ♦ Pain, Sauces et Condiments
- ♦ Apéritif : Blanc/Poire (1 verre par personne)
- Vin Rouge bouteille, Eau Minérale et Café
- Les vins fins et Champagne sont en sus

Buffet

Restaurant "Le Parterre" 6 jours 2011

Dimanche 30 octobre 2011

LA BANQUE DU MAREYEUR

- ♦ Les crustacés et fruits de mer frais
- ♦ Huîtres
- ♦ Bulots
- ♦ Homards
- ♦ Crevettes roses
- ♦ Les coquillages gratinés chauds : huitres, mini Saint Jacques, Moules et Palourdes

LA BOUTIQUE DU TRAITEUR

- ♦ Ravioles du Royans à la crème et au fromage
- ♦ Panaché exotique
- ♦ Panaché nems
- ♦ Salade périgourdine aux gésiers de canard
- ♦ Salade thaï au poulet, crevette et mangue
- ♦ Salade de quinoa aux cranberries
- ♦ Champignons à la grecque
- ♦ Tapenade et tomate, crostinis
- ♦ Quiche lorraine
- ♦ Quiche chèvre tomate

L'ETAL DU POISSONNIER

- ♦ Terrine Océane
- ♦ Terrine de Saint-Jacques à la tomate et basilic
- ♦ Saumon fumé
- ♦ Salade de perles marinées aux œufs de truite
- ♦ Salade confettis de la mer

LE BANC DU CHARCUTIER

- ♦ Terrine aux foies de volaille et porc
- ♦ Pâté en Croûte d'oie gourmand
- ♦ Speck Fumée
- ♦ Jambon Pata Negra
- ♦ Jambon rôti aux herbes, salade coleslaw
- ♦ Rosette et pavé au poivre
- ♦ Mijotée de tripes au vin blanc

2 PLATS CHAUDS AU CHOIX

- ♦ Estouffade de sanglier aux châtaignes, gnocchi de pommes de terre
- ♦ Dos de cabillaud aux moules et légumes safranés, riz pilaf

LE PLATEAU DU FROMAGER

- ♦ Tomme de Savoie, Reblochon
- ♦ Tomme Blanche, Comté, Beaufort
- ♦ Fromage blanc à la crème

LE BUFFET DES DESSERTS

- ♦ Panna cotta, coulis de fruits rouges
- ♦ Tarte citron meringué,
- ♦ Tarte crumble aux fruits rouges
- ♦ Entremet aux trois chocolats, sauce anglaise
- ♦ Eclair chocolat, café, vanille
- ♦ Acapulco ananas et framboise
- ♦ Cascade de fruits
- ♦ Glaces et Sorbets de la Laitière

Sont compris :

- ♦ Pain, Sauces et Condiments
- ♦ Apéritif : Blanc/Poire (1 verre par personne)
- Vin Rouge bouteille, Eau Minérale et Café
- Les vins fins et Champagne sont en sus

BUFFET

Restaurant "Le Parterre" 6 jours 2011

Lundi 31 octobre 2011

LA BANQUE DU MAREYEUR

- ♦ Les crustacés et fruits de mer frais
- ♦ Huîtres
- ♦ Bulots
- ♦ Homards
- ♦ Crevettes roses
- ♦ Les coquillages gratinés chauds : huitres, mini Saint Jacques, Moules et Palourdes

LA BOUTIQUE DU TRAITEUR

- ♦ Ravioles du Royans à la crème et au fromage
- ♦ Panaché exotique
- ♦ Panaché nems
- ♦ Salade périgourdine aux gésiers de canard
- ♦ Salade thaï au poulet, crevette et mangue
- ♦ Salade de quinoa aux cranberries
- ♦ Champignons à la grecque
- ♦ Tapenade et tomate, crostinis
- ♦ Quiche lorraine
- ♦ Quiche chèvre tomate

L'ETAL DU POISSONNIER

- ♦ Terrine Océane
- ♦ Terrine de Saint-Jacques à la tomate et basilic
- ♦ Saumon fumé
- ♦ Salade de perles marinées aux œufs de truite
- ♦ Salade confettis de la mer

LE BANC DU CHARCUTIER

- ♦ Terrine aux foies de volaille et porc
- ♦ Pâté en Croûte d'oie gourmand
- ♦ Speck Fumée
- ♦ Jambon Pata Negra
- ♦ Jambon rôti aux herbes, salade coleslaw
- ♦ Rosette et pavé au poivre
- ♦ Mijotée de tripes au vin blanc

2 PLATS CHAUDS AU CHOIX

- ♦ Joue de bœuf braisée à la bière, pommes fondantes
- ♦ Pavé de brochet, sauce beurre blanc, brocolis au beurre

LE PLATEAU DU FROMAGER

- ♦ Tomme de Savoie, Reblochon
- ♦ Tomme Blanche, Comté, Beaufort
- ♦ Fromage blanc à la crème

LE BUFFET DES DESSERTS

- ♦ Panna cotta, coulis de fruits rouges
- ♦ Tarte citron meringué,
- ♦ Tarte crumble aux fruits rouges
- ♦ Entremet aux trois chocolats, sauce anglaise
- ♦ Eclair chocolat, café, vanille
- ♦ Acapulco ananas et framboise
- ♦ Cascade de fruits
- ♦ Glaces et Sorbets de la Laitière

Sont compris :

- ♦ Pain, Sauces et Condiments
 - ♦ Apéritif : Blanc/Poire (1 verre par personne)
 - Vin Rouge bouteille, Eau Minérale et Café
- Les vins fins et Champagne sont en sus**

BUFFET

Restaurant "Le Parterre" 6 jours 2011

Mardi 1 novembre 2011

LA BANQUE DU MAREYEUR

- ♦ Les crustacés et fruits de mer frais
- ♦ Huîtres
- ♦ Bulots
- ♦ Homards
- ♦ Crevettes roses
- ♦ Les coquillages gratinés chauds : huitres, mini Saint Jacques, Moules et Palourdes

L'ÉTAL DU POISSONNIER

- ♦ Terrine Océane
- ♦ Terrine de Saint-Jacques à la tomate et basilic
- ♦ Saumon fumé
- ♦ Salade de perles marinées aux œufs de truite
- ♦ Salade confettis de la mer

LE PLATEAU DU FROMAGER

- ♦ Tomme de Savoie, Reblochon
- ♦ Tomme Blanche, Comté, Beaufort
- ♦ Fromage blanc à la crème

LA BOUTIQUE DU TRAITEUR

- ♦ Ravioles du Royans à la crème et au fromage
- ♦ Panaché exotique
- ♦ Panaché nems
- ♦ Salade périgourdine aux gésiers de canard
- ♦ Salade thaï au poulet, crevette et mangue
- ♦ Salade de quinoa aux cranberries
- ♦ Champignons à la grecque
- ♦ Tapenade et tomate, crostinis
- ♦ Quiche lorraine
- ♦ Quiche chèvre tomate

LE BANC DU CHARCUTIER

- ♦ Terrine aux foies de volaille et porc
- ♦ Pâté en Croûte d'oie gourmand
- ♦ Speck Fumée
- ♦ Jambon Pata Negra
- ♦ Jambon rôti aux herbes, salade coleslaw
- ♦ Rosette et pavé au poivre
- ♦ Mijotée de tripes au vin blanc

2 PLATS CHAUDS AU CHOIX

- ♦ Sauté de canard au curaçao, légumes wok et riz basmati
- ♦ Filet d'empereur sauce crustacés à l'orange, épinard meunière

LE BUFFET DES DESSERTS

- ♦ Panna cotta, coulis de fruits rouges
- ♦ Tarte citron meringué,
- ♦ Tarte crumble aux fruits rouges
- ♦ Entremet aux trois chocolats, sauce anglaise
- ♦ Eclair chocolat, café, vanille
- ♦ Acapulco ananas et framboise
- ♦ Cascade de fruits
- ♦ Glaces et Sorbets de la Laitière

Sont compris :

- ♦ Pain, Sauces et Condiments
 - ♦ Apéritif : Blanc/Poire (1 verre par personne)
 - Vin Rouge bouteille, Eau Minérale et Café
- Les vins fins et Champagne sont en sus**