

"AUX ARMES DE CHAMPAGNE"

BUFFET

55€ par personne

- Mousse de foie gras, chutney de poires
- Rillettes de thon à l'estragon
- Rouleau de printemps au bœuf et cacahuètes grillées
- Croque légumes sauce cocktail
- Tartare de saumon à la pomme Granny Smith
- Crevettes au fromage frais curry et mangue
- Traditionnel club sandwich au poulet
- Maki de haddock fumé à la coriandre fraîche
- Tartare de jambon de Reims et lentillons rosés de Champagne
- Pan Bagnat au saumon fumé et beurre d'aneth
- Macaron au tandoori, avocat et crevettes
- Traditionnel cake olive jambon
- Tomate grappe farcie à la mozzarella et basilic
- Tartine rustique au chèvre d'Argonne et jambon de Pays



(PLATS CHAUDS)

- Tournedos de canard de la ferme Saint Saturnin
- ou Rôti de lotte au lard fermier
- ou Suprême de volaille farci aux champignons
- ou Selle d'agneau en croûte d'herbes



- Tiramisu aux Biscuits Roses de Reims
- Crème de yaourt citron
- Palet chocolat croustillant à la noix de coco
- Traditionnel crème brûlée à la vanille
- Pic de litchi sauce au miel de l'Épine
- Financier poire amande
- Mousse choco-menthe



Nous travaillons uniquement des produits de saison et de qualité, nous sommes contraints des marchés et approvisionnements.