

**Buffet Pantagruel, 65.00 €** *(base 50 personnes minimum)*

*(Buffet froid à volonté, fromage, dessert, 2 vins, eau minérale, café)*

*(Apéritifs & Vins Compris)*

*Dîner, Salle comprise jusqu'à 03h00*

*Punch Planteur et ses Présents  
Soda, jus de fruits, eau minérale.*

\*\*\*

*Salades composées*

*(Taboulé aux Fruits de mer, Champignons à la Grecque, Œufs en  
Gelée, Avocats aux Crevettes*

*Assortiment de Crudités*

*(Salade de Carottes aux Agrumes, Salade Niçoise, Asperges  
Vertes Mimosa, Salade aux Foies de Volaille & Vinaigre de  
Framboises, Salade aux Gésiers Confits et Magret de Canard  
Fumé, Mini Brochettes de Tomate & Mozzarella)*

*Salade de Fruits de Mer en persillade*

*Plateau de maître Charcutier*

*(Jambon Cru, Rosette de Lyon, Rillettes de Canard, Pancetta)*

*Assortiment de nos Terrines*

*Saumon Poché en Aspic*

*Haut de Cuisses de Poulet Rôti*

*Rôti de Bœuf et Porc en Gelée*

*Farandole des Fromages*

*Fromage Blanc de Campagne*

\*\*\*

*Pièce Montée en forme de Cône ou de Cœur ou Entremet des  
mariés, salade de Fruits Frais*

*(à sélectionner chez notre pâtissier)*

\*\*\*

*Les Vins :*

*Vin de Pays Rosé & Saumur Champigny*

*(1 btlle pour 3 pers de chaque) - Eaux Affinées Castalie Plate et  
Pétillante- Café*