



# Les Jardins du Marais

PARIS  
★★★★

*Tous nos buffets sont servis assis et à partir de 30 personnes*

## **BUFFET CHAUD 1 (+5€)**

### ENTREES

Melon roquette et jambon Bayonne  
Assortiment de mini samossas  
Crostini au rouget et tapenade  
Tartare de saumon et poireaux

Salade Californienne: volaille aux épices, légumes de saison  
Salade Exotique aux cœurs de palmiers, ananas, avocats et tomates  
Céréales aux fruits secs, agrumes et coriandre

### UNE VIANDE ET UN POISSON AU CHOIX

Dos de cabillaud à l'estragon  
Filet de saumon aux graines de moutarde  
Filets de rougets sur lit de fenouils  
Daube de bœuf à la provençale  
Sauté de veau à la crème  
Curry d'agneau à la printanière

### DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Ecrasé de pommes de terre  
Maraichère de légumes (courgettes, carottes, poireaux, etc.)  
Tagliatelles à l'huile d'olive  
Poêlée de courgettes aux parfums de Provence  
Riz Basmati  
Poêlée de haricots verts

### DESSERTS

Salade de fruits  
Assortiment de macarons  
Tartelette framboise  
Mini Caroline  
Mini crème vanillée

VINS : Petit Chablis - Château Charron



*\*Supplément fromage : 3.50 €/personne*



# Les Jardins du Marais

PARIS  
★★★★

*Tous nos buffets sont servis assis et à partir de 30 personnes*

## **BUFFET CHAUD 2(+5€)**

### ENTREES

Tartare de cabillaud, mangue et tomate  
Faisselle de fromage frais, gaspacho de tomates  
Cube polaire à la truite fumée  
Filet de Caille rôtie, céréales aux herbes et agrumes

Salade Thaïe : poulet, crevettes, tomate, mangue, gingembre, coriandre  
Tomates Mozzarella huile d'olive au basilic  
Pates à l'Italienne : picollini, tomates, poivrons, olives, têtes de brocolis

### UNE VIANDE ET UN POISSON AU CHOIX

Dos de cabillaud à l'estragon  
Filet de saumon aux graines de moutarde  
Filets de rougets sur lit de fenouils  
Daube de bœuf à la provençale  
Sauté de veau à la crème  
Curry d'agneau à la printanière

### DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Ecrasé de pommes de terre  
Maraichère de légumes (courgettes, carottes, poireaux, etc.)  
Tagliatelles à l'huile d'olive  
Poêlée de courgettes aux parfums de Provence  
Riz Basmati  
Poêlée de haricots verts

### DESSERTS

Petits fours tout chocolat  
Cannelés de Bordeaux  
Tartare d'ananas  
Mini Tropicane  
Pannacotta aux fruits

VINS : Petit Chablis - Château Charron



*\*Supplément fromage : 3.50 €/personne*



# Les Jardins du Marais

PARIS  
★★★★

*Tous nos buffets sont servis assis et à partir de 30 personnes*

## **BUFFET CHAUD 3 (+5€)**

### ENTREES

Gambas à la citronnelle, légumes façon antipasti  
Houmous de betterave et tomate  
Saumon fumé, grenailles et sa sauce  
Mini navettes garnies

Salade Grecque : Feta, tomate, olive, poivrons, concombre, oignons rouges  
Penne à la Nordique : tomates, concombre, céleri, saumon fumé, crème d'aneth et xérès  
Salade Indienne : Courgettes, chou blanc, blanc de volaille, tomate, mayonnaise au curry

### UNE VIANDE ET UN POISSON AU CHOIX

Dos de cabillaud à l'estragon  
Filet de saumon aux graines de moutarde  
Filets de rougets sur lit de fenouils  
Daube de bœuf à la provençale  
Sauté de veau à la crème  
Curry d'agneau à la printanière

### DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Ecrasé de pommes de terre  
Maraichère de légumes (courgettes, carottes, poireaux, etc.)  
Tagliatelles à l'huile d'olive  
Poêlée de courgettes aux parfums de Provence  
Riz Basmati  
Poêlée de haricots verts

### DESSERTS

Mini Opéra  
Jattes de fraises  
Tartelette au citron  
Fromage blanc et fruits rouges

VINS : Petit Chablis - Château Charron



*\*Supplément fromage : 3.50 €/personne*