



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*