

# Buffet Toulouse-Lautrec

Le cocktail de La Jonqueuse, ses amuse bouche et sa verrine  
&&&&&&

## SERVI EN BUFFET (6 au choix)

Ballottine de canette farcie aux girolles  
Marbré de lapereau au basilic  
Foie gras de canard au torchon et son chutney d'endives  
Dôme de mousse de foie gras sur une aiguillette de canard en chaud-froid à l'orange  
Soupe de billes de melon au Pineau des Charente  
Mini brochette de melon et magret de canard fumé  
Terrine de ris de veau aux zestes d'orange  
Chaud froid de pintadeau au foie gras  
Truite farcie à l'églefin, aux langoustines et sa sauce chaud froid à la ciboulette  
Médailon de homard sur mousse d'écrevisses et coulis de tomate au basilic (+2€50)  
Roulé de saumon cru à la mousse d'avocats  
Pannequet de saumon fumé et tartare de truite de mer  
Terrine de St Jacques sur coulis de tomate au basilic et piment d'Espelette  
&&&&&&

Sorbet poire et son alcool  
Ou Sorbet pomme verte au calvados  
Ou Sorbet mandarine à l'Impérial  
&&&&&&

## SERVI A TABLE

Filet de Bœuf sauce Rossini  
Ou grenadin de veau aux Banyuls et girolles  
Ou Magret de canard au miel d'épices et dés de foie gras poêlés  
Ou Noisettes d'agneau à la fleur de thym  
Ou Profiteroles de pintadeau au vin jaune et morilles  
&&&&&&

Le buffet de fromages de nos provinces et son effeuillé de saison aux noix  
&&&&&&

La pièce d'honneur classique avec des choux ou avec des macarons (+3€20)  
Ou la cascade des desserts  
&&&&&&

Le café et son biscuit Rotchild  
&&&&&&

La brochette de fruits frais sur coulis de framboise  
&&&&&&

# Prix par personne : 58€40

Les vins « Caprice de Colombelle »  
« Puy Vallon » Médoc  
Eau de source , jus de fruits