

## *Buffet « SANS SOUCI »*

Rôti de bœuf  
Rôti de porc  
Charcuterie  
Jambon  
Terrine

Carottes Râpées  
Céleri Rémoulade  
Taboulé  
Betteraves Rouges  
Salade de pomme de terre Paysannes  
Salade de Pâtes

Condiments, sauces, pain

**12€ TTC/personne**

## *Buffet « GARGANTUA »*

**Entrée :** saumon + tomates aux crevettes  
Ou  
Saumon fumé + avocat au crabe

### **Plat :**

Rôti de bœuf	Céleri
Rôti de porc	Pomme de terre
Poulet	Taboulé
Jambon	Betterave rouges
Charcuterie	Salades de Pâtes
Terrine	Poireaux vinaigrette
Carottes	

**Fromage en portions :**  
Brie ,Mimolette, Maroilles, Beurre

**Dessert :**

Gateaux au choix

Condiments, sauces, pain

**26€ TTC/personne**

### *Entrées froides*

Foie gras maison	7.50€
Ananas surprise	4.80€
Saumon fumé	6.50€
Oeuf en gelée ou aspic de jambon	3.30€
Assiette Landaise	7.50€
Saumon Bellevue	4.80€
Avocat au crabe en saison	3.90€
Tomate aux crevettes	3.90€
Aumonière de saumon	7.00€
Pêche / Abricot au thon	4.80€

### *Entrées chaudes*

Cassolette de Poissons	5.30€
Flamiche diverse 6 pers	15.80€
Feuilleté de st Jacques à la Provençale	6.50€
Cassolette de st Jacques	6.50€
Feuilleté d'escargots	7.50€
Ficelle picarde	3.00€
Bouchées de ris de veau et champignons	5.50€
Ris de veau sauce princesse	7.80€
Saumon Rose sauce crevettes	5.50€

## Plats Principaux et leurs garnitures

Veau Orloff	9.00€
Pintade Forestière	7.50€
Souris d'agneau	10.50€
Magret de Canard au poivre	8.00€
Carbonnade	7.00€
Rôti de Porc Orloff	6.00€
Gigot d'Agneau	8.00€
Potchleesch au kilo	16.00€
Jambonette de porc	6.50€
Lange de Boeuf	6.50€

Gratin dauphinois  
Fagots de haricots verts ou carotte  
Croquette de pomme de terre  
Tomate Provençale  
Carottes au vin blanc  
Riz  
Fondu de poireaux  
Ratatouille  
Pomme Dauphine  
Carotte Vichy  
Pomme Paillasson  
Epinard à la Crème Endives Braisées  
Flageolets