

# Buffet froid à 25 euros

---

- ✓ *Apéritif : Coupe de crémant de Loire*
  
- ✓ *Terrine de campagne et mini rillauds*
- ✓ *Roti de porc mariné au paprika*
- ✓ *Bande de saumon décoré à la Russe (macédoine de légumes)*
- ✓ *Terrine de poisson maison*
- ✓ *Salades composés :*
  - *Salade piémontaise (pommes de terre, dés de jambon, dés d'emmental, cornichons, tomates)*
  - *Salade italienne (salade, jambon fumé, œuf poché)*
  - *Salade Marco Polo (pâtes, saumon fumé, crevettes, poivrons)*
  - *Salade fermière (salade, tomate, œuf dur, poulet)*
- ✓ *Rôti de bœuf en gelée de porto*
- ✓ *Marbré de légumes et sa chantilly balsamique*
- ✓ *Chips*
- ✓ *Trio de fromage : Brie, bleu et emmental*
- ✓ *Choix du dessert parmi la liste suivante :*
  - *Mille-feuille*
  - *Entremet poire-chocolat*
  - *Clairefontaine : Biscuit amande, meringue, crème pâtissière et fruits de saison*
  - *Flambé Cointreau*
  - *Tarte amandine*

---

\* *Boissons non comprises*

\* *Amuses Bouches en supplément à 0.75 euros l'unité*

\* *Formule proposée à partir de 40 personnes*

---

*E.mail : [restaurantlacherie@hotmail.fr](mailto:restaurantlacherie@hotmail.fr)*

*Site internet : <http://restaurantlacherie.fr>*