

BUFFET ESTIVAL ∩ **DEJEUNER AU SHAMWARI**

LE BUFFET DES ENTRÉES

15 €

Salades mêlées, variées, composées et végétariennes
Bouchées individuelles sous forme de tartines, bruchettas, crostinis, blini, tartelettes
Soupes, nages et gaspachos froids condimentés
Antipasti, cakes, quiches, cannelons, tartares
Sélection de charcuteries et salaisons françaises, italiennes et espagnoles



LES PLATS CHAUDS

AU GRÉ DU MARCHÉ, NOS VIANDES ET POISSONS SONT EN SUGGESTION ORALE

25 €

Deux grillades de viandes au choix
Sauces pour agrémenter : jus court, beurre d'ail des ours, sauce gribiche

Deux poissons snackés au choix
Sauces pour agrémenter : un pesto à l'huile d'olive, un beurre de tomates au basilic

Nos féculents en accompagnement :

Risotto d'Ebly à la coriandre et piment d'Espelette
Gâteau de pommes charlottes gratiné
Penne rigate liés au grana padano, pignons de pins et herbes

Nos légumes en accompagnement :

Ratatouille niçoise au basilic et herbes fraîches
Primeurs d'été à l'huile d'olive
Tian provençal à la fleur de thym et olivettes



BUFFET DE DESSERTS - REDUCTIONS FRUITEES

10 €

Nages de fruits frais aromatisées, épicées
Milkshakes et salades aux fruits de saison
Tartelettes aux fruits, panacottas parfumées
Crumbles, crèmes brûlées, brochettes de fruits
Pots de crème, macarons frais