

38,00€ par personne

# **BUFFET COCKTAIL DINATOIRE** -SPÉCIAL FÊTES -

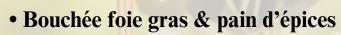








# **TERRE**



Carré de pain d'épices, foie gras, confit d'oignons <mark>maison et éclat de noisette</mark> torréfiée.



# MER

# Mini wrap festif au saumon fumé 🎄

Galette moelleuse garnie de saumon fumé, d'une crème onctueuse au St Môret et échalotes finement ciselées, relevée d'une touche de citron et d'aneth frais.



# **JARDIN**

• Mini cake salé à la châtaigne

Moelleux aux éclats d'emmental, parmesan et brisures de châtaigne rôtie, pour une alliance douce, fondante et hivernale.



### • Blinis gourmand au saumon fumé

Un petit blinis moelleux sublimé par de fines tranches de saumon fumé, une crème citronnée à l'aneth et une touche de zestes de citron frais.



Petit toast grillé garni d'un fromage de chèvre fondant, relevé d'une touche de miel doré et parsemé de noix concassées pour une bouchée douce, fondante et pleine de charme festif

• Mini toast chèvre & miel



### • Mini croque-monsieur à la truffe

Pain moelleux, jambon aux herbes de qualité, fromage fondant et crè<mark>me parfumée à l</mark>a truffe noire, doré juste comme il faut à la poêle.



# • Acras de morue maison

Beignet moelleux à base de morue, oignons, persil et piment doux, pour une touche exotique et légèrement relevée.



# • Mini feuilleté aux champignons & mozzarella

Pâte feuilletée dorée au four, garnie d'un mélange de champignons poêlés, mozzarella fondante et touche d'herbes fraîches.









Au Pays d'Alice - 2025-2026 -