



Restaurant - Le Grand-duc

Buffet de fin d'année 2019
Diner du 31 décembre 2019

Buffet à volonté Adulte hors boissons

Horaire 18H30 : 49.00€

Horaire 20H00 : 49.00€

Horaire 21H30 : 59.00€

Buffet à volonté Enfant boissons incluses : 29.00€

Prix nets

Passage des personnages durant la soirée sur les 3 Horaires

LES ENTREES

Bar à salades

Dés de fromage de brebis, Dés de fromage de chèvre frais, Emincé de poulet rôti, Lardons, Tomates confites, Pignons de pin, Croustons nature, Radis, Oignons rissolés, Œufs pochés, Tomates cerise, Concombres, Carottes, Salades vertes (mesclun, roquette, feuille de chêne)

Charcuteries

Saucisse sèche à la perche, Jambon cru de montagne, Coppa, Terrine périgourdine au foie gras de canard, Terrine de sanglier aux marrons

Salades élaborées maison

Salade de haricots Soissons (*poivron rouge, poivron vert, tomate séchée, pesto mâche*),

Salade de haricots verts, magret fumé et parmesan

Salade de penne aux deux saumons

Entrées chaudes

Velouté de cèpes

Produits de la mer

Saumon fumé

Terrine de Saint-Jacques aux petits légumes

Petit banc d'écailler (bulots, crevettes roses, bigorneaux)

Gambas marinées au curry



Restaurant - Le Grand-duc

Verrines

Crèmeux d'avocat et crabe aux agrumes
Panna cotta au foie gras, chutney de figues et pain d'épices

Condiments

Mayonnaise, moutarde, moutarde à l'ancienne, ketchup, cornichons, oignons blancs, vinaigrette aux agrumes, vinaigrette au miel et gingembre, vinaigrette vin rouge et échalotes, crème ciboulette, huile de tournesol, huile d'olive, vinaigre de vin, vinaigre balsamique, vinaigre de Xérès.

LES PLATS CHAUDS

Volaille

Chapon sauce aux morilles et foie gras
Caille rôtie

Porc / Sanglier

Boudin blanc à la truffe d'été

Agneau

Epaule d'agneau confite

Poissons

Pavé de colin, coulis bisqué aux écrevisses
Marmite de la mer sauce champagne (noix de Saint-Jacques, saumon, moules, coques)

Plats chauds dédiés aux Enfants

Gratin d'orecchiette et jambon de dinde
Filet de poulet
Beignets de colin aux épinards



Restaurant - Le Grand-duc

Légumes

Légumes grillés
Pommes de terre grenailles au sel de Guérande et à l'huile d'olive
Purée de pomme de terre vitelotte
Courgettes jaunes et vertes sautées
Poêlée de légumes anciens

LES FROMAGES

Plateau de fromages assortis (Tomme au foin, Brie de Meaux, Comté, Valençay, Crèvecœur, Maroilles)
Pain aux fruits et confiture de cerise noire

LES DESSERTS

Bar à Madeleines

Compotée de rhubarbe, Compotée de fraise, Sauce chocolat, Sauce caramel, Crème fouettée, Fromage blanc, Confiture de lait, Amandes grillées, Praligrain, Copeaux de chocolat, Sirop au rhum, Miel

Gourmandises

Tarte campagnarde aux pommes
Verrine panna cotta à la framboise
Gâteau moelleux au chocolat
Cheesecake spéculoos
Petit pot de crème au chocolat
Fromage blanc
Mini choux assortis
Buche à la framboise
Buche au chocolat
Mendiants

Fruits

Corbeille de fruits de saison
Salade de fruits
Dattes et fruits secs / pâtes de fruits