

# Les buffets à thème

*Pour accompagner votre apéritif : nos planches apéritives et pièces à partager (voir page 9)*

*Début du Service, au plus tard : 14h00 ou 21h00*

*Durée du service : 3h00*

*Les apports en complément des buffets (fromage, gâteaux d'anniversaire, ...) ne sont pas autorisés*

## LES CRÊPES À VOLONTÉ

- Galettes blé noir : jambon, andouille, œuf, fromage, garniture forestière.
- Crêpes froment : sucre, confitures, Nutella, caramel au beurre salé, glace vanille, crème fouettée.

## LE ROSTER FURN

- Echine de porc « VPF » rôtie et son jus au thym pommes de terre fondantes, salade verte.
- Far breton, salade de fruits frais, glace caramel salé, crème fouettée.  
ou Gâteau « Mangue passion & citron vert » avec présentation.

## L'ORIENTAL

- Couscous garni avec : semoule, légumes de saison, poulet, merguez et souris d'agneau, pois chiche, harissa.
- Baklava, salade de fruits frais, nougat glacé, crème fouettée.  
ou Gâteau « Mangue passion & citron vert » avec présentation.

## LE GRILL

- Grillades (chipolata, merguez, pilons de poulet marinés, tranche de lard) 300 g/pers, Pommes de terre rôties, escalivade de légumes, crème de ciboulette.
- Brownies aux noix de pécan, salade de fruits frais, glace caramel salé, crème fouettée.  
ou Gâteau « Mangue passion & citron vert » avec présentation.

## L'IBÉRIQUE

- Paëlla (riz safrané, poulet, moules, poulpes, crevettes, lotte).
- Entremet exotique, salade de fruits frais, nougat glacé, crème fouettée.  
ou Gâteau « Mangue passion & citron vert » avec présentation.

## Apéritif

Fourni et servi par le Moulin (voir page 6)

ou

Fourni et servi par la famille (voir page 11)

*Verrerie fournie et dressée*

*par le Moulin*

*en quantité suffisante*

## Les boissons comprises :

- Eau minérale plate
- Petit-Pont rouge, rosé, ou cidre pour le buffet crêpes (sur la base d'1/2 bouteille de vin ou cidre par personne)
- Café, thé, infusions sous forme de buffet

## Fromage en complément des buffets

- Planches de fromages  
à partager servies en centre de table 5,00 €
- Duo de fromages servi à l'assiette 8,00 €

# Tarif des buffets

	Entre 20 et 35 adultes	Entre 36 et 60 adultes	Supérieur à 60 adultes
Cocktail dinatoire 10 pièces (précédé d'un déjeuner)	29,00 €	29,00 €	29,00 €
Buffet Rost er Forn	30,00 €	30,00 €	30,00 €
Buffet Ibérique		30,00 €	30,00 €
Cocktail dinatoire 12 pièces	35,00 €	33,00 €	30,00 €
Buffet Crêpes	35,00 €	33,00 €	30,00 €
Buffet Grill	36,00 €	34,00 €	31,00 €
Buffet Oriental	37,00 €	35,00 €	32,00 €
Enfant de moins de 5 ans	11,00 €	11,00 €	11,00 €
Enfant de 5 à 12 ans	15,00 €	15,00 €	15,00 €
Location de salle jusqu'à 6h00	280,00 €	400,00 €	540,00 €
Tirage pression fourni et installé par le groupe en extérieur	gratuit		
Tirage pression fourni et installé par le groupe en intérieur	forfait 70,00 €		
Apéritif fourni et servi par le groupe	2,00 €		
Apéritif fourni et servi par le Moulin	à partir de 3,40 €		
Remise en température des pièces apéritives du groupe, sans service	forfait 40,00 €		
Verrerie complémentaire	1,50 €		
Vaisselle supplémentaire	2,00 €		

