

# 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 (brunch : 11 h30) 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 ROST ER FORN

- Echine de porc « VPF » rôtie et son jus au thym pommes de terre fondantes, salade verte.
- Far breton aux pruneaux, salade de fruits frais, glace caramel salé, crème fouettée et entremet exotique (avec possibilité de 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 et entremet exotique (avec possibilité de 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 et entremet exotique (avec possibilité de présentation).

## L'IBÉRIQUE

- Paëlla (riz safrané, poulet, moules, poulpes, crevettes, lotte).
- Moelleux aux amandes, salade de fruits frais, glace nougat, crème fouettée et entremet exotique (avec possibilité de présentation).

## LE BRUNCH

- Viennoiseries, brioches, pancakes, œufs brouillés, bacon, salade de Fusilli à la sicilienne, charcuteries, assortiment de fromages, fromage blanc, salade de fruits frais.
- Café, Thé, infusions, chocolat chaud, Jus de fruit, eau minérale plate.



## 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 €

## Dessert à présenter en complément du buffet crêpes

- Gâteau ½ part (entremet à choisir en page 4) 4,00 €

# Tarif des buffets

	Entre 20 et 35 adultes	Entre 36 et 60 adultes	Supérieur à 60 adultes
Cocktail dinatoire 12 pièces	32,00 €	30,00 €	30,00 €
Buffet Rost er Forn	30,00 €	30,00 €	30,00 €
Buffet Ibérique	-	30,00 €	30,00 €
Brunch (uniquement le dimanche matin)	32,00 €	30,00 €	28,00 €
Buffet Crêpes	35,00 €	33,00 €	30,00 €
Buffet Oriental	36,00 €	34,00 €	31,00 €
Buffet Grill	37,00 €	36,00 €	33,00 €
Enfant de moins de 5 ans	11,00 €	11,00 €	11,00 €
Enfant de 5 à 12 ans	15,00 €	15,00 €	15,00 €
<b>Location de salle jusqu'à 3h00</b>			
Basse saison	100,00 €	150,00 €	200,00 €
Haute saison	200,00 €	300,00 €	400,00 €
<b>Location de salle jusqu'à 6h00</b>			
Basse saison	150,00 €	200,00 €	250,00 €
Haute saison	300,00 €	400,00 €	500,00 €
Apéritif fourni et servi par le groupe	2,00 €		
Apéritif fourni et servi par le Moulin	à partir de 3,40 €		
Verrerie ou vaisselle complémentaire	1,50 €		
Vidéoprojecteur	35,00 €		

