

## Buffet chaud :

Filet de poulet farci à la mozzarella et jambon fumé, sauce tomatée au pesto « Siciliana »  
Filet mignon de porc braisé sauce « Grand Veneur » (brune, sirop, gelée de groseille, vin rouge)  
Rôti de porc à l'ardennaise (légèrement fumé), sauce au choix : champignons, poivre vert, ardennaise  
Magret de canard braisé, sauce au choix : champignons des bois, à l'orange et poivre vert, aux poivres  
Filet de dinde en croûte d'herbes fraîches, sauce moutarde à l'ancienne  
Roulade de filet de dinde farcie au Pesto et échalotes fraîches, sauce moutarde à l'ancienne  
Bœuf « Tagliatta » (échalotes, sauce brune, fleur de sel, roquette et copeaux de parmesan)  
Duo de bœuf et lard grillé, sauce au Porto  
Suprême de pintadeau lardé, sauce aux champignons des bois  
Waterzoï de poulet à la gantoise, julienne de légumes de saison

\* Toutes les entrées de poissons peuvent être servies dans un buffet chaud...

## Alternatives végétariennes :

- Bouchée à la reine végétarienne (au quorn)
- Légumes grillés (chou-fleur, courgettes, champignons, oignons), au tofu façon asiatique
- Petite courgette ronde farcie à la ricotta, riz pilaf aux champignons

Accompagnement de légumes : choix de 2 légumes (à partir de 15 personnes, choix de 3 légumes)

Jeunes carottes vapeur  
Tomates grillées aux herbes  
Petit flan de chou-fleur et carottes  
Papillote transparente de courgettes, tomates et aubergines grillées  
Tartelette de légumes de saison « snackés » au beurre salé  
Asperges blanches sauce mousseline (en saison)  
Galette croustillante de légumes émincés...

Féculents : choix de 1 féculent (à partir de 15 personnes, choix de 2 féculents)

Purée de pommes de terre aux amandes grillées  
Pommes de terre farcies aux échalotes et fines herbes  
Gratin dauphinois  
Petites grenailles grillées au romarin  
Crèmeux de patates douces

*Buffet chaud proposé au prix de 15,00€ à 22,00€ htva par personne selon les choix*