

## Buffet – Déjeuner du 13 juin

### SALAD BAR

L'italienne (orecchiette aux olives, thon, feta, tomate confite)

La Tomate/Mozza : huile d'olive et basilic

Les opportunités du marché, en fonction des envies du Chef

### LE BAR DU POTAGER

Corbeille de légumes de saison à croquer, crème aux herbes fraîches

### LES NAVETTES GARNIES

Volaille au cajun et coleslaw

Rillettes de thon à la ciboulette

Pita au chou rouge, oignon rouge & feta

Tomate mozzarella et basilic

### LES ARDOISES DE CHARCUTERIES

Jambon Serrano, 16 mois d'affinage

Grenier Médocain

Paté de campagne

Gratons de Lormont

### LE MINI PLAT CHAUD

Polenta aux champignons

### LES ARDOISES DE FROMAGES DES PYRENEES

Vache Fermier, Pyrénées mixte, Brebis Ossau Iraty AOP

*Accompagnés de confiture de cerises noires et piment d'Espelette, avec assortiment de pain tranché aux céréales, campagne et noix*

### LES DESSERTS

Le Puit d'Amour, Maison Seguin

Gâteau basque

## Buffet – Déjeuner du 14 juin

### SALAD BAR

L'italienne (orecchiette aux olives, thon, feta, tomate confite)

La Tomate/Mozza : huile d'olive et basilic

Les opportunités du marché, en fonction des envies du Chef

### LE BAR DU POTAGER

Corbeille de légumes de saison à croquer, crème aux herbes fraîches

### LES NAVETTES GARNIES

Volaille au cajun et coleslaw

Rillettes de thon à la ciboulette

Pain brioché végétarien

Tomate mozzarella et basilic

### LES ARDOISES DE CHARCUTERIES

Jambon Serrano, 16 mois d'affinage

Grenier Médocain

Paté de campagne

Gratons de Lormont

### LE MINI PLAT CHAUD

Risotto crémeux aux petits légumes de saison

### LES ARDOISES DE FROMAGES DES PYRENEES

Assortiment de fromages affinés au choix du chef et pains variés

### LES DESSERTS

Brownie

Donuts nature et chocolat