



# BUFFETS FROIDS

« MAXI » 3 CHOIX VIANDES - 2 CHOIX POISSONS - 3 SALADES €28,00

« MEDIUM » 2 CHOIX VIANDES - 2 CHOIX POISSONS - 3 SALADES €25,00

« MINI » 2 CHOIX VIANDES - 1 CHOIX POISSONS - 2 SALADES €19,50

\*ASSORTIMENT DE PETITS PAINS COMPRIS DANS LE PRIX

## Choix des plats

Carpaccio de boeuf parfumé à l'huile de truffe blanche,  
roquette & vieux parmesan

Veau façon « Vitello tonnato », roquette & câpres

Effiloché de boeuf comme un Tataki au sésame & légumes  
croquants

Jambonneau effiloché, miel, moutarde & estragon

Plateau de charcuteries & ses accompagnements de saison

Emincés de porcelet laqué au miel & clémentines

Poulet rôti au thym, citron & citron

Salade de canard mariné fumé, vinaigrette framboise & noix

Jambon de Parme, mozzarella & champignons eringis grillés

Assortiment de terrines de gibier & chutney de saison

Carpaccio de gibier (en saison) & foie gras

Falafels à la menthe, yaourt & couscous (V)

Saumon fumé tradition, terrine du jour & ses garnitures

Eventail de scampis aigre-doux parfumé aux fruits exotiques

Carpaccio de noix de Saint-Jacques à la truffe blanche

St-Jacques & scampis comme un ceviche au lait de coco &  
citron vert

Carpaccio de Saumon aux pommes & agrumes

Gravlax de saumon, aubergines grillées, yaourt & grenades

Carpaccio de thon rouge à la mangue, pousses de soja &  
mayonnaise au wasabi

Salade folle de crabe, crevette roses & agrumes

Scampis au pesto, mozzarella & tomates séchées

Saumon poché façon "Belle-Vue" à la sauce viergeaux herbes,  
tomates cerises & olives

Mozzarella au butternut, pommes & sauge  
Burrata au miel truffé, roquette & figues  
Salade de lentilles à la feta, tomates séchées & aneth  
Duo de betteraves au miel, chèvre, pommes & noisettes  
Salade de carottes glacées au cumin & herbes  
Salades de pâtes à la ricotta, poivrons doux marinés,  
parmesan & basilic  
Salade de pois chiches à l'orientale  
Salade de mesclun & poires au fromage bleu & noisettes  
Salade de quinoa aux herbes fraîches & vinaigrette citronnée  
Salade romaine au parmesan, patates douces, pommes & noix  
Taboulé libanais parfumé à la menthe  
Trio de tapenades & ses accompagnements  
Tartines ouvertes au fromage frais, radis & miel  
Tartare de pommes, concombre, cèleri, chèvre & noix  
Salade d'épinards frais aux agrumes, crudités & sesame  
Salade de Petit pois à l'échalote et à la menthe & feta  
Salade de pommes de terre, petit pois & oeufs de caille  
Courges rôties aux épices douces, citron vert & yaourt  
Carpaccio de butternut rôti au miel, chèvre & noix  
Ravioles à la truffe & huile de noix, Parme

Les prix indiqués sont HORS SERVICE & HORS LOCATION MATERIEL

Liste non exhaustive : Nous pouvons vous fournir une liste de choix de plats & d'échoppes au choix

Prix par personne

Prix de groupe (minimum 8 personnes)

Prix livraison sur demande



INFO@MAISONCANTILLON.BE  
WWW.MAISONCANTILLON.BE