

Moulin Neuf

Séminaires & Réceptions



BUFFETS 2017

Prestation :

Tarif à la part. Service en buffet. Couverts et verre sur table.

Entrées :

Terrine de Poisson maison : 4,50 €/pers

Quiche aux légumes de saison : 3,00 €/pers

Gaspacho selon la saison (tomates, melon, cèleri/carottes...) : 2,50 €/pers

Salade niçoise (Tomates, Pommes de Terre, Haricots, Thon, Anchois, Olives) : 2,50 €/pers



Plats :

Emincé d'escalope de poulet marinée au miel et aux herbes : 6,50 €/pers

Risotto de fruits de mer : 6,00 €/pers

Longe de Porc braisée, moutarde et vin blanc : 7,00 €/pers

Roti de Bœuf : 8,50 €/pers

Dos de Cabillaud sauce fruits de mer 8,00 €/pers



Légumes :

Haricots verts et beurre persillés : 2,50€/pers

Tomates provençales (en saison) : 2,50€/pers

Légumes croquants forestiers : 2,50€/pers

Gratin Dauphinois : 2,50€/pers



Fromages 60 grs/pers

Un fromage : Brie: 1,50 €/pers

Deux fromages : Brie et Emmenthal : 2,00 €/pers

Brebis avec sa confiture de cerises noires : 3,50 €/pers



Desserts

Croustade aux pommes et pruneaux maison : 3,50 €/pers

Moelleux au chocolat et crème anglaise : 3,00 €/pers

Ile Flottante : 2,50 €/pers

Crème beurre salé : 2,50 €/pers

Déclinaison de mignardises (canelés, macarons et Paris-Brest) : 3,50 €/pers



Pour toute demande particulière, nous consulter.

(photos non contractuelles)