



LA CUISINE FRANÇAISE  
À LA RENCONTRE DES SAVEURS DU MONDE

*Buffet*

# Entrées



## Poissons et Crustacés

Thon mi-cuit enrobé de sésame torréfié, roquette, sauce soja et agrumes - 10,50€ TTC / pers.

Saumon gravlax mariné à l'aneth, zestes de citron vert, crudités croquantes - 8,50€ TTC / pers.

Gambas flambées, julienne de légumes croquants - 10,00€ TTC / pers.

## Viandes

Pommes grenailles, filet de poulet rôti, mayonnaise parfumée à l'estragon - 8,50€ TTC / pers.

Tataki de bœuf mariné, jeunes pousses et vinaigrette soja-citron vert - 10,00€ TTC / pers.

Émincé de volaille cajun, boulgour parfumé et carottes confites - 8,00€ TTC / pers.

## Végé

Crumble croustillant au parmesan, légumes confits - 7,40€ TTC / pers.

Sucrine, sauce Caesar, noix de pécan et copeaux de parmesan - 7,10€ TTC / pers.

Carottes rôties au sirop d'érable, touche de sumac et herbes fraîches - 6,50€ TTC / pers.

**Nos tarifs sont établis pour un minimum de 10 convives. Pour toute commande inférieure, un supplément pourra être appliqué.**

Plats



## Poissons et Crustacés

Pavé de saumon rôti, sauce crémeuse parfumée au tandoori - 13,50€ TTC / pers.

Filet de bar, fumet de crustacés tomate - 13,20€ TTC / pers.

Cabillaud en cuisson basse température, sauce aux agrumes - 14,10€ TTC / pers.

## Viandes

Suprême de poulet basse température, jus de volaille au thym frais - 13,00€ TTC / pers.

Filet de bœuf rôti, condiment chimichurri aux herbes fraîches - 14,20€ TTC / pers.

Filet de volaille tendre parfumé au romarin - 12,40€ TTC / pers.

Bouchées de volaille laquées au yakitori, touche de sésame - 13,20€ TTC / pers.

***Nos tarifs sont établis pour un minimum de 10 convives. Pour toute commande inférieure, un supplément pourra être appliqué.***

# Accompagnements



Semoule verte aux herbes fraîches et zestes d'agrumes - 4,00€ TTC / pers.

Gratin dauphinois parfumé à la muscade - 5,00€ TTC / pers.

Trofie, pesto de basilic et parmesan affiné - 4,10€ TTC / pers.

Légumes du marché juste poêlés et parfumés à l'ail violet - 4,50€ TTC / pers.

Riz parfumé aux 3 couleurs et légumes fondants - 4,00€ TTC / pers.

Patate douce caramélisée aux épices zaatar - 5,50€ TTC / pers.

Lasagnes de légumes grillés, mozzarella fondante et pesto de basilic - 6,20€ TTC / pers.

Chou-fleur rôti parfumé au curry, sauce crémeuse aux herbes - 5,70€ TTC / pers.

Courgettes confites, pignons de pin tomates rôties et éclats de fera - 5,90€ TTC / pers.

**Nos tarifs sont établis pour un minimum de 10 convives. Pour toute commande inférieure, un supplément pourra être appliqué.**

# Desserts



Cœur fondant au chocolat noir, dulce de leche et éclats d'amandes torréfiées - 5,00€ TTC / pers.

Compotée de pommes fondantes parfumée à la fève Tonka - 4,50€ TTC / pers.

Financier doré aux amandes, texture moelleuse et parfum subtil - 4,70€ TTC / pers.

Moelleux aérien au citron, zestes confits et pointe acidulée - 4,70€ TTC / pers.

Fruits frais de saison, éclats de menthe et nage d'agrumes - 4,50€ TTC / pers.

Riz au lait crémeux parfumé à la vanille et touche de citron vert - 5,00€ TTC / pers.

Panna cotta onctueuse à la noisette, noisettes caramélisées - 5,00€ TTC / pers.

Millefeuille croustillant, crème légère à la vanille et framboises fraîches - 5,50€ TTC / pers.

Tiramisu traditionnel au café et mascarpone onctueux - 5,50€ TTC / pers.

***Nos tarifs sont établis pour un minimum de 10 convives. Pour toute commande inférieure, un supplément pourra être appliqué.***

Boissons  
sans alcool



## S O F T

### JUS ET SODAS

Coca-Cola 33cl - 2,50 € TTC

Coca-Cola Zero 33cl - 2,50 € TTC

Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro 1,25L - 4,00€ TTC

Jus de pomme, Jus d'orange Gilbert - 1L : 3,50€ TTC

### EAUX

Evian 50cl - 2,00 € TTC

San pellegrino 50cl - 2,00 € TTC

Evian 1,5L - 3,00 € TTC

San Pellegrino verte 1L - 3,00 € TTC

Boissons  
alcoolisées



## VINS

### BLANC

Mâcon La Roche Vineuse - Château de la Greffière - 75cl : 13,50€ TTC

Bourgogne Aligoté - Château de la Greffière - 75cl : 17,50€ TTC

Saint-Véran - Château de la Greffière - 75cl : 21,50€ TTC

### ROUGE

Bourgogne Pinot Noir - Château de la Greffière - 75cl : 14,50€ TTC

Saint Amour - Château de la Greffière - 75cl : 18,50€ TTC

### CHAMPAGNE

Champagne - Gross BRUT - 75cl - 24,50€ TTC

Champagne - Gross BRUT Réserve - 27,50€ TTC

### CREMANT

Crémant - Crémant de Bourgogne - 75cl - 16,00€ TTC



*Table*  
CENT-DEUX  
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

LA CUISINE FRANÇAISE  
À LA RENCONTRE DES SAVEURS DU MONDE

**07 66 64 87 38**  
WWW.TABLECENTDEUX.FR