

MENU AUPRÈS DE MON ARBRE SÉMINAIRES

Buffet de Fêtes 2026/2027

Réservation au plus tard 72 heures avant selon disponibilité / minimum de 15 personnes par commande / un cuisinier avec service en 2 heures

FORMULE CLASSIQUE (HORS BOISSONS)

BUFFET FROID

- Houmous butternut, noisettes et huile de truffe
- Toast foie gras de canard
- Oeuf mimosa au safran
- Saumon gravelax passion
- Terrine volaille & pistaches
- Salade de jeunes pousses et vinaigrette citron
- Plateau de fromage
- Pain Maïs

BUFFET CHAUD

- Volaille sauce Morilles
- Dos de lieu fines herbes
- Légumes de saison
- Patate douce

DESSERTS

- Fruits de saison (ananas & mangues)
- Mini tartelettes fruits exotiques
- Buchette chocolat et noix

- - -

Eau plate & gazeuse

BOISSONS*

- Bière blonde Bio Moulin d'Ascq 75 cl
- Vin rouge Côtes du Rhône 75cl

Formule Midi : 35€ HT/personne
Formule Soir : 40€ HT/personne

* Une bouteille pour 5 personnes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.