

MENU REPAS

19 SEPTEMBRE 2026

INSPIRATION ANNÉES 1980 • PRODUITS HALAL

Le chef propose un buffet inspiré des grands classiques des années 1980, entièrement élaboré à partir de produits halal.

PIÈCES FROIDES ET COCKTAIL

- Roulés de jambon cuit halal garnis de macédoine de légumes mayonnaise
- Œufs mimosa « à la diable »
- Champignons farcis
- Canapés au saumon fumé
- Canapés aux asperges vertes
- Canapés au magret fumé et pommes vertes rôties
- Tomate, mozzarella et basilic
- Verrines avocat-crevettes

PAIN SURPRISE ET RESTAURATION RAPIDE

- Pain surprise garni de petits sandwiches
- Mini-burgers
- Pizzas découpées en petites portions : pizza sur plaque, façon boulangerie, et petites pizzas rondes classiques

ANIMATIONS CULINAIRES

- Stand d'huîtres sur glace pilée, en quantité limitée, selon arrivage
- Huîtres froides et préparation chaude avec une fondue de poireaux
- Émincé de filet de bœuf, sauce béarnaise et pommes sarladaises
- Poisson servi en petites portions avec une sauce armoricaine

LE DRESSAGE DE VOS ASSIETTES EN LIVE

DESSERTS

- Petites bouchées sucrées
- Animation autour de l'omelette norvégienne, dessert emblématique de cette période
- Mignardises servies sur plateaux
- Selon disponibilité, un stand de glaces et sorbets pourra compléter l'offre

