

## Les Buffets « Du Terroir »

### Buffet « Marque Parc » 15 € par personne

#### APERITIF

Kir  
Petits Feuilletés

#### REPAS

Carottes et Courgettes Râpées,  
Vinaigrette à l'huile de noix  
Tomates et légumes de saison  
avec sauce aïoli...  
Salade aux Noix et Bleu du  
Vercors « Label Bio »  
Tranches de Caillette et  
Jambon cru fermier  
Truite fumée

Demi Saint Marcellin fermier  
Et fromage de Chèvre  
« Marque Parc »

Tarte aux noix, fondant au  
chocolat et fruits de saison

#### BOISSONS

Vin blanc et rouge  
Eaux minérales, carte du bar à  
eaux.  
Café

### Buffet chaud « Marque Parc » 19 € par personne

#### APERITIF

Kir  
Petits Feuilletés

#### REPAS

Carottes et Courgettes Râpées,  
Vinaigrette à l'huile de noix  
Tomates et légumes de saison  
avec sauce aïoli...  
Salade aux Noix et Bleu du  
Vercors « Label Bio »  
Truite fumée

### Plat chaud servi à table : Cuisse de Canette au Romarin et Ravioles du Royans

Demi Saint Marcellin fermier  
Et fromage de Chèvre  
« Marque Parc »

Tarte aux noix, fondant au  
chocolat et fruits de saison

#### BOISSONS

Vin blanc et rouge  
Eaux minérales, carte du bar à  
eaux. Café

## Les Buffets « Courmands »

### Buffet « Eau vive » 25 € par personne

#### APERITIF

Kir  
Petits Feuilletés

#### REPAS

Carottes et Courgettes Râpées,  
Vinaigrette à l'huile de noix  
Jambon cru fermier et  
Terrine de gibier maison  
Salade aux Noix et Bleu du  
Vercors « Label Bio »

Saumons Froids à la Parisienne

Jambon Blanc cuit à l'Os  
Duo de Viandes Porc et Bœuf  
Flans de Légumes de Saison

Demi Saint Marcellin fermier  
Et fromage de Chèvre  
« Marque Parc »

Tarte aux noix, ambassadeur  
aux fruits et fondant au chocolat

#### BOISSONS

Vin blanc Viognier, vin rouge  
Croze Hermitage  
Eaux minérales, carte du bar à  
eaux. Café

### Buffet « du Gourmet » 31 € par personne

#### APERITIF

Kir pétillant et petits fours  
Truite fumée, mini caillettes  
Chaudes, ...

#### REPAS

Terrine de Foie Gras maison  
Crevettes Sauvages, Bulots à  
l' Aïoli  
Salade au Magret de Canard  
fumé

Saumons Froids à la Parisienne

### Plat chaud servi à table : Pavé de Biche aux Morilles Gratin Dauphinois et Flan de légumes

Demi Saint Marcellin fermier  
Et fromage de Chèvre  
« Marque Parc »

Tarte aux noix, ambassadeur  
aux fruits et Tiramisu

#### BOISSONS

Vin blanc Viognier, vin rouge Croze  
Hermitage  
Eaux minérales  
« Prestige » : Chateldon, Voss  
Café