



**Buffet Campagnard
17 € par personne**

APERITIF
Kir
REPAS

Crudités et légumes de saison
avec sauce aïoli...
Salade aux Noix et Bleu du
Vercors avec sauce à l'huile de
Noix

Tranches de Caillette et
Jambon cru fermier

Rôti de Porc & Rosbif froid

Demi Saint Marcellin fermier
Et fromage de Chèvre du
Vercors

Tarte Flan et noix, fondant au
chocolat et fruits de saison

BOISSONS

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

**Buffet chaud « Terroir »
22 € par personne**

APERITIF
Kir et Petits Feuilletés

REPAS

Crudités et légumes de saison
avec sauce aïoli...
Salade aux Noix et Bleu du
Vercors avec sauce à l'huile de
Noix

Truite fumée

Plat chaud servi à table :
Pintadeau de la Drôme sauce aux
Cèpes avec Flan de Ravioles et
Tomate Provençale
Ou autre plat à choisir dans notre
menu groupe « Terroir »

Demi Saint Marcellin fermier
Et fromage de Chèvre du Vercors

Tarte aux noix, fondant au
chocolat, Macaron, fruits de
saison

BOISSONS

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

Les Buffets « Gourmands »

**Buffet « Eau vive »
28 € par personne**

APERITIF

Kir
Petits Feuilletés

REPAS

Terrine de Foie Gras Maison
Rillettes de Truite Fumée
Salade aux Noix et Bleu du
Vercors

Saumon Froid 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 du
Vercors

Buffet de Desserts : Macarons,
Mini Tartes Flan et Noix,
Verrines Pana cotta, Fruits de
Saison, ...

BOISSONS

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

**Buffet « du Gourmet »
35 € par personne**

APERITIF

Kir pétillant et petits fours

REPAS

Terrine de Foie Gras maison
Gambas et Bulots à l'Aïoli
Rillettes de Saumon et Truite
Fumée du Vercors

Plat chaud servi à table :
Pavé de Biche aux Morilles
Gratin Dauphinois et
Tomate provençale
Ou autre plat à choisir dans
notre menu groupe
« Eau Vive Plus »

Buffet de Fromages d'ici et d'ailleurs

Buffet de Gourmandises :
Macaron, Verrines, Mini Eclairs, Mini
Choux, ...

BOISSONS

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