

## Proposition de « Buffets de groupe »

<b>Buffet campagnard</b> 21,50 €/par pers.	<b>Buffet rustique</b> 25,50 €/par pers.	<b>Buffet gourmand</b> 33,70 €/par pers.
<p>Pêle-mêle de Crudités et ses Sauces, Salades composées</p> <p>Charcuterie d'Auvergne (Saucisson sec, Terrine Campagnarde, Jambon de Pays)</p> <p>Plateau de Fromages</p> <p>Tarte aux Pommes <u>ou</u> Tarte aux Fruits de Saison</p>	<p>Méli-mélo de Crudités Salade du Terroir (Jambon d'Auvergne, Cantal, Noix) Toast de Tomate au Chèvre frais Salades composées</p> <p>Pounti Auvergnat <u>et</u> Poulet froid <u>ou</u> Rôti de Porc (avec Sauces) <u>ou</u> Jambon de Pays (et son Confit d'oignons)</p> <p>Salade verte Plateau de Fromages d'Auvergne</p> <p>Pompe aux Pommes</p>	<p>Panaché de Crudités et ses Sauces Toast de Tomate au Chèvre frais Œufs durs à la Scandinave Plateau de Charcuterie (Terrine, Saucisson et Jambon de Pays) Salades Composées</p> <p>Émincé de Volailles aux Mousserons <u>ou</u> Rôti de Porc aux Pruneaux et Garniture de Légumes</p> <p>Salade de Saison</p> <p>Plateau de Fromages d'Auvergne</p> <p>Tarte aux Pommes Délice au Chocolat et sa Crème anglaise</p>

(Sur commande, à partir de 10 personnes, choix des mêmes plats pour tous)