



# La Mouette Gourmande

## Les Buffets des Mouettes

### Buffet Froid

Exemple de composition « 6 choix minimum »

#### *-Le Salé*

##### *-Viandes*

- Brochette de filet de poulet mariné au saté
- Chiffonnade de boeuf et sauce tartare

##### *-Poissons*

- Saumon mariné aux agrumes

##### *-Les Salades*

- Salade de légumes croquants au boulgour
- Salade paysanne : « pomme de terre, oignons frits, lardons »

#### *Le sucré*

##### -Fondant framboise

Biscuit Joconde et mousse framboise, framboise fraîche

« Plaque anniversaire sur simple demande »

*-Prix ttc par personne : 24.91€*

*Dans les Options additionnelles vous pouvez composer un menu de buffet à votre goût*

Hors livraison, hors boissons, hors service -Hors pain\_\_Commande minimum 20 personnes

#### *-Le Salé -viandes 4.05€\* au choix dans la liste*

- \* -Tarte Normande au lard paysan oignons et fromage de la trappe
- \* -Brochette de volaille marinée aux épices Loubia et cacahuètes
- \* -Chiffonnade de veau, sauce barbecue
- \* -Jambon caramélisé au miel et sésame
- \* -Terrine de lapin et poitrine de porc fumée en gelée au romarin
- \* -Brochette de canard soja et miel
- \* -Gigot d'agneau rôti au thym, ail et tomate
- \* -Mignon de porc moelleux aux petits légumes et herbes fraîches
- \* -Poulet fermier normand rôti et chutney pomme verte
- \* -Marmite de lapin confit au calvados et au cidre
- \* -Jambon Serrano
- \* -Assortiment de charcuterie  
« saucisse sèche espagnole, andouille de vire, chorizo Salamanca, saucisson à l'ail, rosette de Lyon »

#### *-Le Salé -poissons 4.55€\* au choix dans la liste*

- \* -Saumon mariné aux agrumes
- \* -Saumon fumé
- \* -Bulots Granvillais
- \* -Crevettes mayonnaise
- \* -Escabèche de poisson blanc
- \* -Seiche marinée citron vert et gingembre
- \* -Rillettes de maquereau
- \* -Rillettes de saumon

#### *-Les verrines 4.62€ pièce\**

- \* -Verrine de tartare de tomates et Houmous au Serrano
- \* -Verrine de pamplemousse et avocat cocktail

#### *-Les Salades 3.60€\* au choix dans la liste*

- \* -La Normande «Pomme de terre, oignons, andouille, vinaigre de cidre »
- \* -La paysanne : «Pomme de terre, oignons, lardons, vin blanc »
- \* -La pêcheur : «Pomme de terre, thon, olive coquillos, vinaigre à sushi»
- \* -Croquant de Chou croûtons, lardons, noix, raisins et pomme
- \* -Salade de carottes trois couleurs au vinaigre de cidre
- \* -Salade de quinoa aux légumes grillés
- \* -Salade de légumes comme un WOK
- \* -Salade de légumes grillés
- \* -Salade coleslaw
- \* -Salade de chou blanc à la japonaise
- \* -Taboulé libanais
- \* -Mini penne cocktail aux tomates confites et fines herbes
- \* -Houmous à l'huile d'olive, Caviar d'aubergine, tapenade noires
- \* -Tartare de tomates aux câpres et fines herbes
- \* -Variantes de légumes croquants aux aromates
- \* -Salade de brocolis au Gomasio et à l'ail
- \* -Salade de quinoa aux herbes fraîches et aubergines confites

#### *-Le Fromage 3.60€\* au choix dans la liste*

- \* -Plateau de fromages  
« Camembert, trappe de Bricquebec, pont l'évêque, livarot, comté »

#### *-Les dessert 5.06€\* au choix dans la liste*

*( Gâteaux d'anniversaire ou trio individuel)*

- \* - Merveilleux Chocolat:
- \* - Fondant framboise
- \* - Passion fruité
- \* - Merveilleux citron
- \* - Caramelis
- \* - Cassis myrtille

\*A tarif du supplément par personne



# La Mouette Gourmande

## Plat chaud au buffet

### Plats chauds « viandes » : 14.37€

- Ballottine de pintade et farce fine champignons et lard paysan, sauce cardamome noire
- Filet mignon de cochon marinade au thym, cuit basse T°, sauce crème aux fines herbes de saison
- Parmentier de confit de canard, salade du moment
- Confit de boeuf, sauce carbonnade « Bière de Jullouville »

### Plats chauds « viandes » : 15.93€

- Médaillon de veau « basse T° », Sauce au Chardonnay et épices parfumées
- Magret de canard grillé mi fumé, Sauce vin rouge épicé au jus de veau
- Suprême de poulet fermier, Sauce terroir normand « cidre et calvados »
- Confit d'agneau aux fruits secs « basse T° », jus d'agneau au thym

### Plats chauds « viandes » : 18.74€

- Filet de boeuf en marinade rustique, carotte confite, Sauce au poivre du Sichuan
- Grenadin de veau grillé et cuit basse t°, voile croustillante, sauce aux morilles au Noilly Prat
- Aiguillette de canard salpicon d'olives noires, câpres et poitrine fumée au jus de veau
- Carré d'agneau grillé et étuvé dans son jus, jus d'agneau au thym, tomates confites
- Suprême de Pintade, farce fine au foie gras, jus de volaille au poivre sauvage, voile aux épices

### Plats chauds « poisson » : 15.93€

- Filet de bar poêlé au sel d'algues marines, sauce crème écume des mers
- Dos de cabillaud ou lieu jaune et salpicon de légumes, crème acidulée au citron confit

### Plats chauds « poisson » : 18.74€

- Filet de bar poêlé sauce Chablis, niçoise de légumes aux herbes fraîches
- Filet de Turbo étuvé à la badiane, sauce safrané, toast de campagne et tapenade d'olive noir

### Garniture comprise au choix:

- \* Fondant de pomme terre au chorizo
- \* Fondant de pomme terre au lard paysan
- \* Fondant de pomme terre aux champignons
- \* Fondant de pomme terre au citron confit et huile d'olive

Hors boissons et hors service

Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais