

# ACTE 1 le BUFFET FROID et son PLAT CHAUD

## Buffet Froid

### Les Halles de Lyon

Salade Bressane en cassolette  
Eventail de charcuterie Lyonnaise  
(Mortadelle, Jambon Cru, Rosette)

### Délice du soleil

Cascade de salades composées  
Ananas à l'Antillaise  
Coupelle de salade d'Avocat et crème citron  
Verrine de tomate au basilic et mozzarella au pistou

### Marché de l'écaillé

Saumon fumé au bois de hêtre  
Bouquet de crevettes  
Filet de saumon poché en Bellevue

### Plat Chaud

Ballotine de volaille au foie gras et confit de canard, velouté du Sud-Ouest  
Ou  
Suprême de poulet en pastillât, julienne de courgettes aux olives et graines  
de fenouil  
Ou  
Croustillant de saumon à la florentine, sauce velours au jus de moules  
citronnées

### Accompagné de ces 2 légumes aux choix :

Tomate provençale, gratin dauphinois, flan de légumes de saison, riz pilaf,  
gnocchi à la romaine gratiné

### Fromage

Fromages Secs et Fromage blanc et sa crème fraîche

### DESSERT

Gâteaux à étages ou pièce montée ou les deux



**Menu à 51,00 € TTC par personne (Service, vaisselle, pain, café et \*nappage compris)**

- *(Le nappage est fourni seulement si absence de bougies, feux de Bengale, colliers et bracelets lumineux)*
  - *Aucun droit de bouchon*