

# "FORMULE BUFFET TRADITION"

29 Euros

35 Euros

buffet avec plat chaud

Sangria maison, Kir, Punch  
ou autres choix,  
accompagné de feuilletés au fromage et toasts divers

\*\*\*\*

Au buffet d'entrée

Salades mixtes  
Terrine du chef  
Macédoine parisienne  
Panaché de charcuterie  
Assortiment de crudités  
Escalope de saumon fumé maison, crevettes roses (sup. 3,50 Eur)  
Diverses sauces d'accompagnement et condiments

\*\*\*\*

Buffet chaud

Buffet froid

Jambon braisé au porto  
Pièce de boeuf au madère  
Cuisse de volaille champignons des bois à la crème  
Proposition du marché du moment  
Les petits légumes du Chef, gratin dauphinois

Roosbeef  
Poulet  
Rôti de porc  
Pommes de terre en robe des champs servies tièdes  
Crème fouettée aux herbes fraîches ou gratin  
dauphinois en petit plat

\*\*\*\*

Buffet des fromages secs ou Fromage Blanc crème légère

\*\*\*\*

Buffet de pâtisseries, fruits de saison et coulis  
ou Gâteau d'anniversaire (selon convenance)  
ou Vacherin glacé  
ou Proposition de nos desserts selon saison et votre convenance

Petits pains  
faits maison

Boissons : 4  
(1 bte pour confondue)

Cuvée côte du rhône  
Blanc de blanc réserve  
Café mignardises

Salle équipée Sono et Jeux de lumières 153 Eur - jusqu'à 1 heure du matin. Droit de bouchon : 7 Eur  
Dans cette formule les plats, entrées ainsi que le dessert seront uniques pour tous les convives. NOUS CONSULTER  
Le restaurant doit être libéré de son aimable clientèle à 17h00, départ 16h45.

PRIX NET

AUBERGE DE LA VALLEE - 39, rue Chater - 69340 Francheville - 04 78 59 11 88