



"FOMULE BUFFET TRADITION"



27€uros

32€uros

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 :
(1 bte pour 4 confondue)

Cuvée côte du Rhône
Blanc de blanc réserve
Café mignardises

Salle équipée Sono - Jeux de lumières : 153 Eur, après 1 heure du matin : 39 Eur/heure. Droit de bouchon : 7 Eur
Dans cette formule les plats, entrées ainsi que le dessert seront unique pour tout 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

