

# COMPLÉMENTS BUFFET

## SALÉS

Olives de Kalamata	33€/kg
Sablés Parmesan Paprika Pavot	5€ les 6
Gougères au Comté	5€ les 6
Tartinades de légume Oliviers & Co	6,5€ (120g)
Cagette de légumes croquants (env. 1kg) & sauces	33€
Salade verte et tagliatelles de légumes (min. 10 pers)	3€/pers
Salade composée (min. 10 pers)	4,5€/pers

## SUCRÉS

Gâteau au chocolat	3,5€/pers
Financier	3,5€/pers
Sablés sucrés	5€ les 6

## BOISSONS

### VIN BLANC (75cl)

Languedoc-Roussillon - IGP Cévennes - Demain ! Domaine de Gournier, 2018	9,5€
Bugey - Cuvée M - Chardonnay, Monbleu x Yves Duport, 2019 (biodynamie)	12€
Alsace - Métiss, Bott Geyl, 2018 (biodynamie)	17€
Rhône - Crozes-Hermitage, Denis Basset, 2019	19€
Bourgogne - Petit Chablis, Dominique Gruhier, 2018	20€
Loire - Sancerre – L'Essentiel, Cherrier Frères, 2018	21€

### VIN ROUGE (75cl)

Languedoc-Roussillon - IGP Cévennes - Demain ! Domaine de Gournier, 2018	9,5€
Loire - Côte Roannaise - Référence, Domaine des Pothiers, 2020	14€
Bugey - Pinot noir Yves Duport, 2018 (nature)	14€
Rhône - Crozes-Hermitage - Etincelle, Denis Basset, 2019	18€
Bordeaux - Montagne St-Emilion, Château La Chapelle, 2012	19€
Bourgogne - Épineuil-l'Ame des Dannots, Dominique Gruhier, 2018 (bio)	20€

### BULLES & ROSÉ (75cl)

Bugey - Pétillant, Montagnieu, Yves Duport	16€
Champagne brut - Carte Blanche, Bauguet-Jouette	29€
Rosé - Côtes de Provence - Corail, Château de Roquefort, 2019 (bio)	17€

### BIÈRES ARTISANALES (33cl)

Blanche - Perle et les 7 grains, Brasserie Artzner, Alsace	4€
Triple - Cerberus, Brasserie de l'Être, Paris (bio)	4€
IPA - Citra Galactique, Brasserie du Grand Paris, Seine-Saint-Denis	4€
Bière fumée - Smoke on the Water, Brasserie du Grand Paris, Seine-Saint-Denis	4€
Pack 12 bières artisanales (à panacher)	42€

### JUS (1L)

Jus de Pomme Reinette, Alain Milliat	6€
--------------------------------------	----