



Soupes/Crèmes (selon la saison)

Salmorejo au jambon ibérique et olives noires Crème de potiron rôti, lait de coco et curry Ajoblanco de noix de cajou et citron vert

Salades

Sélection de laitues, légumes et crudités de saison Guacamole et chips de maïs Salade César au parmesan et vinaigrette à la moutarde Esgarraet valencien

Sélection de plats chauds **Viandes**

Filet mignon ibérique aux petits légumes rôtis au romarin et réduction de muscat Bœuf fondant et jus à la truffe

Poissons Morue confite, crème de chou-fleur et broccolini sauté Saumon rôti, escalivade et sauce au safran

Spécialités de riz (une au choix)

Paella valencienne Riz à la pluma de porc ibérique et aux champignons

Riz du senyoret (riz aux fruits de mer décortiqués) Riz à la morue et au chou-fleur Riz aux crevettes, aux ails tendres et aux asperges sauvages Riz à la côte de porc ibérique et aux artichauts

Garnitures

Légumes de saison grillés Pommes de terre boulangères Tomate rôtie

Douceurs

Fruits frais de saison Riz au lait Sélection de gâteaux

Bière, vins « Sélection SH », eau minérale et sodas Cafés et infusions

Prix par personne: 55 €

Pour compléter

Comptoirs thématiques:

Il est possible de compléter votre buffet avec l'un des comptoirs suivants:

Charcuteries ibériques: jambon, longe, chorizo et soubressade

Produits fumés et salaisons: thon fumé, œufs de lingue, saumon fumé et morue fumée

Prix par comptoir et par personne : 8 €





Soupes/Crèmes (selon la saison)

Soupe de vermicelles d'épeautre et œuf dur Crème de légumes au lait de coco et citron kaffir Gaspacho de tomate et pastèque au basilic et citron vert

Salades

Sélection de laitues, légumes et crudités de saison Graines de lin, de sésame, de chia et de tournesol Fruits secs Tzatziki et houmous léger avec crudités Guacamole Salade de quinoa, mangue, épinards et amandes

Sélection de plats chauds

Omelette à la courgette, aux oignons et aux champignons Macaronis complets de kamut à la sauce tomate maison et au basilic

Viandes

Poulet rôti au citron et romarin Sauté de veau aux petits légumes, sauce moutarde et miel

Poissons

Saumon au four à la sauce au yaourt et à l'aneth Dorade grillée et pico de gallo

Garnitures

Légumes de saison grillés Velouté de pommes de terre et chou-fleur Riz complet sauté aux raisins secs et pignons

Douceurs

Fruits frais de saison Yaourts (soja, Activia, gelées) Granola et fruits rouges

Sélection de pains (épeautre, avoine et seigle)

Boissons isotoniques, jus de fruits pressés variés, sodas et eau minérale Cafés et infusions

Prix par personne: 48 €



