



MEETING HUB
by PULLMAN



MENU BUFFET

EXEMPLES DE COMPOSITION DE BUFFET

Ardoise d'assortiment de Charcuteries de la « Maison Garcia »
Sélection de pains de la boulangerie « Au secret de mon grand-père »
Corbeille et découpes de fruits frais de saison
Sauces, vinaigrettes et condiments en libre-service

NOS EXEMPLES D'ENTRÉES

Gravlax de saumon Bomlo mariné aux agrumes, crémeux de chou-fleur fumé, billes de citron poivrées

Rillettes de cabillaud Skrei crémeuses à l'estragon, coulis de Piquillos, pain de campagne grillé

Volaille fermière en salade Caesar, sauce aux anchois de Collioure et oignons crispy

Tataki de bœuf, légumes au wok, poire, gingembre confit

Courgette au pesto, carotte passion, radis rose concombre, sauce yaourt

Trempeuse de légumes, sauce crème ciboulette acidulée

Merlu de ligne, snacké au beurre d'algues, risotto à la crème d'Ossau

Dos de cabillaud rôti au beurre de piment d'Espelette, légumes glacés, sauce vierge

Volaille du Gers rôti au beurre de truffe, légumes grillés et pomme grenaille au jus de rôti

Veau de l'Aveyron confit, carottes des sables glacées, pennes gratinées à la truffe, jus de cuisson réduit

Plancha de Butternut aux champignons et fruits secs

Etuvé de boulgour et quinoa, légumes épicés marinés aux aromates

NOS EXEMPLES DE PLATS

Tarte au mètre de fruits frais et secs de saison, crème double et coulis

Mousse au chocolat Guanaja 70%, praliné de noisettes du lot et cookies à la fleur de sel

Financier griotte, crème légère et pistache caramélisées bio

Sablé fruits rouges et amandes sablées

Palet chocolat blanc framboise et noisettes craquantes

Pomme de région confite en tatin et noix de pécan au pain d'épices

NOS EXEMPLES DE DESSERTS

Eau minérale et café