



La Bulle Gourmande  
RESTAURANT-TRAITEUR

## ***BUFFET MARIAGE***



° Entrées 3 au choix :

- Pressé de foie gras et pintade fermière,  
tombée de pleurotes en persillade au jus de volaille acidulé
- Terrine de cabillaud au pois gourmand et basilic,  
mayonnaise chantilly, rémoulade de pomme et olive
- Grecque de légumes du moment, tomates et coriandre fraîche
- Blanc de volaille cuit en basse température, romaine, copeaux de parmesan,  
anchois, croûtons poêlés, tomates cerises confites et craquant de jambon de parme
- Mi cuit de saumon au gingembre, tomates à l'ancienne confites au balsamique,  
fêta, pêche, avocat et sucrine
- Salade niçoise et tataki de bœuf façon thaï

° Plats 2 au choix :

**Poissons**

- Dos de cabillaud rôti, polenta moelleuse aux olives et pesto de roquette
- Coulubiak de saumon, sauce gribiche
- Petit farcis de légumes à la brandade de haddock

**Viandes**

- Filet mignon de cochon de Seine et Marne, pommes grenailles et pleurotes rôties,  
jus au ñiora
- Émincé de magret de canard rôti, gastrique à la fraise et pulpe d'agria au shizo
- Suprême de volaille farci à la duxelle de champignons, jus court,  
gnocchi de pommes de terre et tomates confites

° Assortiment de fromages affinés, confit de fruits et mesclun de jeunes pousses

° Desserts : 4 pièces au choix par personne

° Pain

° Personnel de service vacation de 8h  
(heure supplémentaire 40€/personnel)

° Nappage et vaisselle

**55€**