

# BUFFET

# Pâques

## Salades composées

Taboulé  
Salade piémontaise  
Salade perles au saumon fumé

## Bar à salades

Concombre  
Tomate  
Betterave  
Mesclun  
Carottes râpées  
Croûtons  
Billes de mozzarella  
Allumettes de jambon sec  
Céleri rémoulade  
Fêta  
Olives marinées  
aux herbes de Provence  
Dés de poulet  
Cœurs de palmiers marinés  
Chutes de saumon fumé  
Thon

## Sauces

Vinaigrette balsamique et miel  
Vinaigrette xérés  
Vinaigrette à l'ancienne  
Vinaigrette citron  
Vinaigre échalote  
Mayonnaise  
Crème d'herbes  
Sauce mousseline  
Moutarde

## Fruits de mer

Huîtres  
Langoustines  
Crevettes roses  
Bulots  
Moules  
Coques  
Couteaux  
Palourdes  
Tourteaux  
Citrons jaunes  
Citrons verts

## Plateaux

Charcuterie :  
Jambon sec, jambon blanc, rosette  
coppa, chorizo, terrine  
Pâté de Pâques  
Carpaccio de bœuf  
(assaisonné à l'envoi sauce vierge,  
câpres, copeaux de parmesan)  
Canapés :  
Mini-blinis, rillettes de saumon  
ou crème de chèvre  
Verrines :  
Velouté de petits pois,  
crème montée, pépites de lard  
Brochettes :  
Œufs de caille panés  
Poissons froids et terrines de poisson :  
Saumon fumé, saumon mi-cuit,  
haddock fumé, anguille fumée  
Asperges vertes et blanches  
Œufs durs déguisés  
Micro-beurres doux et demi-sel



## Renseignements et réservation

Hôtel et Restaurant  
Les Jardins de Beauval  
41 110 Saint Aignan sur Cher  
02 54 75 6000  
reservations@leshotelsdebeauval.com

[HOTELSBEAUVAL.COM](http://HOTELSBEAUVAL.COM)

## Infos

Buffet servi à partir de 12h30

## Tarifs

Adulte : 30,00 € par personne  
Adolescent : 20,00 € par personne  
(de 11 à 15 ans inclus)  
Enfant : 10,00 € par personne  
(de 3 à 10 ans inclus)

BUFFET

# Pâques

## Bar à pains

Baguette

Baguette multi-grains

Pavé pochon

Pavé Aveyronnais du terroir

Gros pain aux noix et raisins

Bûcheron de seigle royal

Bûche multi-céréales

Pavé esprit sarrasin

Tabatière de campagne

Épi mie crème

Boule Aveyronnaise

## Plôle fromages

Plateau de fromages

Miel

Confitures :

Poire, cerise, abricot,  
marmelade orange

Fruits secs :

Raisins secs, figues mœlleuses, noix, noisettes

Fruits frais :

Raisins, abricots, figues, pommes, poires

Salade verte

Vinaigrette balsamique et miel

## À la découpe

Gigot d'agneau, sauces au choix :  
Jus corsé, crème d'ail confit

Jambon de Pâques au miel,  
sauce miel moutarde

Filet de saumon en croûte,  
bisque de homard

## Cocotte

Poêlée de pommes de terre granailles

Printanière de légumes

Brocolis vapeur

Quinoa aux légumes et huile de truffe

Œufs cocotte aux herbes ou au jambon

## Plaque

Dos d'églefin en croûte d'amande

## Plats enfants

Pennes

Moussaka

(gratin à l'agneau et aux aubergines)

Feuilletés saumon/épinards  
(forme poisson)



## Renseignements et réservation

Hôtel et Restaurant  
Les Jardins de Beauval  
41 110 Saint Aignan sur Cher  
02 54 75 6000  
reservations@leshotelsdebeauval.com

[HOTELSBEAUVAL.COM](http://HOTELSBEAUVAL.COM)

## Infos

Buffet servi à partir de 12h30

## Tarifs

Adulte : 30,00 € par personne  
Adolescent : 20,00 € par personne  
(de 11 à 15 ans inclus)  
Enfant : 10,00 € par personne  
(de 3 à 10 ans inclus)