

# COMPLÉMENTS BUFFET

## SALÉS

Olives de Kalamata	33€/kg
Gougères au Comté	5€ les 6
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)

Bugey - Cuvée M - Chardonnay, Monbleu x Yves Duport, 2019 (biodynamie)	14€
Alsace - Métiss, Bott Geyl, 2021 (biodynamie)	18€
Rhône - Crozes-Hermitage, Un matin, Denis Basset, 2021	20€
Bourgogne - Chablis, Château Chantemerle, 2020	24€
Loire - Menetou-Salon - Philippe Gilbert, 2020	25€

### VIN ROUGE (75cl)

Bugey - Pinot noir Yves Duport, 2021 (nature)	18€
Rhône - Crozes-Hermitage - Etincelle, Denis Basset, 2020	19€
Bordeaux - Saint Pierre Tucaou, Château Ferran, 2016	21€
Bourgogne - Hautes Côtes de Nuit, Château De Premeaux, 2019 (bio)	33€

### BULLES & ROSÉ (75cl)

Bugey - Pétillant, Montagnieu, Yves Duport	19€
Champagne brut - Carte Blanche, Bauget-Jouette	33€
Rosé - Côtes de Provence - Corail, Château de Roquefort, 2019 (bio)	18€

### BIÈRES ARTISANALES (33cl)

Blanche - Perle et les 7 grains, Brasserie Artzner, Alsace	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€
--------------------------------------	----