



BUFFET A 25.00 EUROS TTC

Minimum pour 40 personnes

LES VIANDES FROIDES : Poulet rôti en gelée, assortiment de cochonnailles, terrine de campagne, effeuillé de jambon pays

LES PLATS CHAUDS (1 au choix): Poulet rôti ou Boulettes de bœuf épicées ou Jambon à l'os ou Poisson avec 2 légumes

LES POISSONS : Terrine de lieu aux crevettes

LES LEGUMES ET SALADES : Salade de tomates aux anchois, Assortiment de crudités, Salade paysanne (pomme de terre, saucisse et oignon), Roulade de jambon à la russe

LES ACCOMPAGNEMENTS : Sauce vinaigrette, Sauce mayonnaise, Cornichons, Olives

PLATEAU DE FROMAGES

LES DESSERTS : Tarte aux pommes façon alsacienne, Mousse au chocolat, Salade de fruits ou Dessert à définir

1 vin pour 3 personnes, café et service de compris

Un supplément de 100 euros/heure sera facturé pour une location de salle allant au-delà de 4H00 du matin le soir et 18H00 pour le midi

Champagne fourni par vos soins et servi par nos serveurs : 5.50 € la bouteille

Salle Privée Location de 100.00 € à 300.00 €

LE POT D'ÉTAİN 5 RD 1029 02760 HOLNON

TEL : 03 23 09 34 35



BUFFET A 35.00 EUROS TTC

Minimum pour 40 personnes

LES VIANDES FROIDES : Ballottine de canard au poivre de Madagascar, Pièce de charolaise rôtie gelée poivrée, Marquise de jambon Serrano, Assortiment de cochonnailles, Gigolette de poulet en gelée

LES PLATS CHAUDS : Pièce de bœuf rôtie découpée au buffet, Petites brochettes de volaille et truite avec 2 légumes

LES POISSONS : Mousseline de saumon au Noilly, Cascade de bouquets, Plateau de bulots

LES LEGUMES ET SALADES : Salade espagnole (riz, poivrons, maïs, chorizo), Salade retour du bateau (salade de poissons), Céleri en rémoulade, Carottes râpée à l'ancienne, Œuf farci mimosa, Coque d'avocat à la parisienne

LES ACCOMPAGNEMENTS : Sauce vinaigrette, Sauce mayonnaise, Sauce cocktail, Cornichons, Olives

PLATEAU DE FROMAGES

LES DESSERTS : Charlotte au parfum praliné, Vacherin framboise et une pâtisserie au choix

Kir pétillant parfum au choix (cassis ou mûre ou framboise) et ses amuses bouche maison

1 vin pour 3 personnes, café et service de compris

Un supplément de 100 euros/heure sera facturé pour une location de salle allant au-delà de 4H00 du matin le soir et 18H00 pour le midi

Champagne fourni par vos soins et servis par nos serveurs : 5.50 € la bouteille

Salle Privée Location de 100.00 € à 300.00 €

LE POT D'ÉTAIN 5 RD 1029 02760 HOLNON

TEL : 03 23 09 34 35



BUFFET A 41.00 EUROS TTC

Minimum pour 40 personnes

LES PLATS CHAUDS : Brochette de saumon, Rôti de bœuf, Brochette de canard plus 2 légumes

LES VIANDES : Suprême de poulet en chaud froid, Duo de jambon en marquise, Assortiment de cochonnailles, Terrine de lapin ardéchoise

LES POISSONS : Cascade de crevettes roses, Terrine de lieu à l'oseille, Plateau de bulots

LES LEGUMES ET SALADES : Gourmandise orientale (riz, soja, crevette et concombre), Coque d'avocat en surprise, Salade façon piémontaise (pomme de terre, saucisse et olive), Œuf mimosa, Millefeuille de tomate et chèvre frais, Assortiment de crudités

LES ACCOMPAGNEMENTS : Sauce vinaigrette, Sauce mayonnaise, Sauce cocktail, Cornichons, Olives

PLATEAU DE FROMAGES

LES DESSERTS : Poirier maison, Soufflé glacé aux griottes ou Dessert à définir

Kir pétillant parfum au choix (cassis ou mûre ou framboise) et ses amuses bouche maison
1 vin pour 3 personnes, café et service de compris

Un supplément de 100 euros/heure sera facturé pour une location de salle allant au-delà de
4H00 du matin le soir et 18H00 pour le midi

Champagne fourni par vos soins et servis par nos serveurs : 5.50 € la bouteille

Salle Privée Location de 100.00 € à 300.00 €

LE POT D'ÉTAİN 5 RD 1029 02760 HOLNON

TEL : 03 23 09 34 35



BUFFET A 46.00 EUROS TTC

Minimum pour 40 personnes

LES PLATS CHAUDS : Croustade de saint jacques et homard au Noilly, Rôti de bœuf découpé au buffet, Brochettes de saumon, Brochettes de volaille et canard avec 2 légumes

ENTRACTE DU POT D'ÉTAİN

LES VIANDES : Pièce de bœuf charolaise en gelée poivrée, Effeillé de jambon d'agneau, Rillettes de lapin à la dijonnaise, Millefeuille de jambon et foie gras au porto, Marquise de Serrano, Aspic d'aiguillettes de canard au poivre de Madagascar

LES POISSONS : Rillettes de truite à l'aneth, Buisson de langoustine et gambas, Assortiment nordique de poisson fumé au raifort

LES LEGUMES ET SALADES : Salade des Landes (magret, foie gras et jambon fumé), Millefeuille de betteraves et chèvre frais, Chartreuse de surimi, Salade fermière (sauce, pomme de terre et oignons), Tomate farcie monégasque (thon, riz et crevette), Carottes râpées à la vinaigrette

LES ACCOMPAGNEMENTS : Sauce vinaigrette, Sauce mayonnaise, Sauce cocktail, Cornichons, Olives

PLATEAU DE FROMAGES

LES DESSERTS : Forêt noire, Salade de fruits frais, Parfait glacé aux noisettes ou Dessert à définir

Kir pétillant parfum au choix (cassis ou mûre ou framboise) et ses amuses bouche maison
1 vin pour 3 personnes, café et service de compris

Un supplément de 100 euros/heure sera facturé pour une location de salle allant au-delà de 4H00 du matin le soir et 18H00 pour le midi

Champagne fourni par vos soins et servis par nos serveurs : 5.50 € la bouteille

Salle Privée Location de 100.00 € à 300.00 €

LE POT D'ÉTAİN 5 RD 1029 02760 HOLNON

TEL : 03 23 09 34 35



BUFFET A 54.50 EUROS TTC

Minimum pour 40 personnes

LES PLATS CHAUDS : ½ Homard grillé façon thermidor, Filet de bœuf, Carré d'agneau rôti, brochettes de volaille, Brochettes de st jacques, Brochettes de gambas flambées devant vous et 3 légumes

ENTRACTE DU POT D'ÉTAIN

LES VIANDES : Pièce de bœuf charolaise en gelée poivrée, Effeillé de jambon d'agneau, Rôti de porcelet aux trois poivres, Magret de canard en salaison, Terrine de lapin aux morilles

LES POISSONS : Chaud froid de Saumon , Mousseline de homard aux asperges, Aspic d'huîtres, Buisson de langoustines

LES LEGUMES ET SALADES : Salade riche de nos campagnes (œuf, caille, magret, charlotte, céleri) vinaigrette aux truffes, Salade de penne façon nordique (penne, poisson fumé), Rosace de tomates à l'Italienne, Salade landaise du curé, Assortiment de crudités variées

LES ACCOMPAGNEMENTS : Sauce vinaigrette, Sauce mayonnaise, Sauce cocktail, Cornichons, Olives

PLATEAU DE FROMAGES

LES DESSERTS : Entremet à la ricotta et son coulis de dattes, Nougat glacé ou Dessert à définir

Kir pétillant parfum au choix (cassis ou mûre ou framboise) et ses amuses bouche maison
1 vin pour 3 personnes, café et service de compris

Un supplément de 100 euros/heure sera facturé pour une location de salle allant au-delà de 4H00 du matin le soir et 18H00 pour le midi

Champagne fourni par vos soins et servis par nos serveurs : 5.50 € la bouteille
Salle privée Location de 100.00 € à 300.00 €

LE POT D'ÉTAIN 5 RD 1029 02760 HOLNON

TEL : 03 23 09 34 35