LE 89 RUE CAMBRONNE
30-31 OCTOBRE 2026

Entrées froides

-Comme un avocat crabe crevettes
-Coquille de saumon Ecossais
-Saumon fumé Ecossais maison
-Blinis
-Terrine de St Jacques
-Oeuf en gelée au jambon
-Oeuf en gelée au saumon fumé Ecossais
-Tartare de saumon Ecossais
-Millefeuille de saumon fumé
-Foie gras de canard du Sud-Ouest
-Pâté croûte canard champion de France junior
-Pâté croûte lapin girolles
-Pâté croûte retour de chasse

Entrées chaudes

-Cake saumon chèvre aneth
-Cake jambon olives
-Cake tomates olives basilic
-Quiche Lorraine, Quiche saumon
-Gâteau de P. de terre
-Feuilleté estival
-Pissaladière
-Feuilleté jambon
-Pizza au jambon
-Saucisse feuilleté
-Croque-monsieur
-Bouchée à la reine
-Tatin Savoyarde

Plats chauds

-Quenelle de volaille
-Parmentier bolognaise
-Canon de veau, pâtes cuisinées
-Choucroute garnie
-Pilons de poulets grillés
-Saucisses grillées, Rillons
-Brandade de morue
-Brochette de St Jacques, risotto carottes cumin
-Cannelloni saumon poireau
-Lotte Bretonne coco citronnelle

Légumes

Gratin dauphinois,
Galette de courgettes,
Risotto carottes cumin,
Lentilles, Purée, Légumes grillés,
Pommes dauphines,
Farfalles cuisinées
Epinards nature,
Haricots verts frais,
Gratin de chou-fleur,
Purée de carottes,
Endives braisées,
Purée de butternut

Desserts

Crème caramel,
Tiramisu café, Mousse au chocolat,
Riz au lait, Flan grand mère,
Crème brûlée,
Ile flottante

01 47 83 79 85
cambronne@charcuterie-joly.fr

MENU BUFFET