Buffet Cordial 25 €

Huit plats froids
Fromage frais ou affiné
Deux desserts (ou gâteau* + 2,50 €)

- Assortiment de charcuteries
- Pizza jambon-fromage
- Quiche lardons ou à l'oignon ou poireaux
- Assortiment de Crudités
- Salade Antiboise (riz, thon, tomates, maïs, olives)
- Taboulé à l'orientale
- Salade Russe (Macédoine, œufs, tomates, olives)
- Assortiment de viandes froides et condiments
- Terrine de poisson, mayonnaise

La Ronde des Fromages (frais et sec)

- Tarte aux Pommes
- Panna Cotta fruits rouges
- Crumble de Saison

*PATISSERIES PERSONNALISEES

Framboisier, Charlotte aux fruits, Poire Caramel, Forêt noire, Crousti-Chocolat, Omelette Norvégienne

Pièce Montée (Minimum 20 parts, 3 choux/pers. Prix du gâteau + 2€)

Buffet Réception 32 €

Cinq plats froids
Un plat chaud
Fromage frais ou affiné
Trois desserts (ou gâteau*)

Choisissez parmi les produits du buffet « Cordial » ainsi que :

- Velouté de champignons
- Quiche poivron-chèvre
- Melon à l'Italienne (selon saison)
- Coleslaw (chou blanc, carottes, oignons)
- Salade Antiboise (riz, thon, tomates, maïs, olives)
- Salade du Velay (lentilles, saucisses, oignons)
- Salade de Pommes de terre Campagnarde
- Salade Grecque (tomates, concombre, poivron, feta, olives)

Plat chaud complet ou accompagné d'un Duo de légumes :

- Jambon à l'Os
- Poulet Basquaise
- Filet de Limande meunière, Sauce Citronnée

La ronde des fromages (frais et sec)

- Crème Brûlée
- Tarte à l'Abricot
- Brownie

Domaine de la Barollière
2250, route de la Barollière 42740 St-Paul-en-Jarez
Tel : 04 77 22 71 05
info@barolliere.com - www.barolliere.com

Buffet Gastronome 43 €

Feuilletés chauds (avec l'apéritif)
Six plats froids
Un plat chaud
Fromage frais ou affiné
Quatre desserts (ou gâteau*)

Choisissez parmi les produits des buffets « Cordial » et « Réception » ainsi que :

- Bouquet de Crevettes
- Velouté de Potimarron aux Eclats de Châtaignes
- Crème brûlée à l'Ossau-Iraty
- Ratatouille froide (selon saison)
- Brochettes de Gambas et Chorizo
- Beignet de légumes, sauce Tartare
- Millefeuille de Foie Gras au Pain d'Epices

Plat chaud accompagné d'un Duo de légumes :

- Filet de Canard au Miel
- Rôti de Veau à l'étouffé, Jus réduit
- Rôti de Gigot d'agneau au thym
- Dorade Royale au Riesling

La ronde des fromages (frais et sec)

- Tartelette Citron Meringuée
- Tiramisu Framboise-Pistache
- Mini-Chou Chantilly
- Salade de Fruits Frais

Nos Salles

Nos Salles sont mises à disposition en fonction du nombre de convives et l'éventuelle animation.
Leur mise à disposition est incluse dans le prix du buffet

- Pour le repas de midi : jusqu'à 17h30
- Pour le repas du soir : jusqu'à minuit
- Nous consulter pour possibilités de prolongation.

Nos Boissons

Forfait boissons : Apéritif/ Vin/Café	9,20 €
Apéritif « maison » à partir de	3,50 €
Vins AOC sur carte à partir de	20,20 €
Champagne Sélection	37,00 €
Clairette de Die ou Crémant	23,40 €
Café	1,90 €

Autre, Consultez notre carte



Vous trouverez également nos formules de restauration traditionnelle et banquets (anniversaires, mariages, etc…)





Domaine de la Barollière
2250, route de la Barollière
42740 St-Paul-en-Jarez
Tel : 04 77 22 71 05
info@barolliere.com
www.barolliere.com

Buffets



- Saison Hiver 2027 -

Domaine de la Barollière
HÔTEL - RESTAURANT

2250, route de la Barollière
42740 St-Paul-en-Jarez
Tel : 04 77 22 71 05
info@barolliere.com
www.barolliere.com