

## Buffet Cordial 22 €

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

- 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
- Mousse au Chocolat

### \*PATISSERIES PERSONNALISEES

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

**Pièce Montée** (Minimum 20 parts, 3 choux/pers. Prix du gâteau + 1 €)

## Buffet Réception 31 €

Six plats froids  
Un plat chaud ou deux plats froids  
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 :

- Araignée de Porc à la Moutarde
- Sauté de Canard aux Olives
- Paëlla

La ronde des fromages (frais et sec)

- Crème Brûlée
- Tarte Abricot
- Brownie

## Buffet Gastronomique 42 €

Feuilletés chauds (avec l'apéritif)  
Six plats froids  
Un plat chaud ou 2 plats froids  
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'Osso-irati
- 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 :

- Magret de canard aux pêches
- Rôti de Veau à l'étouffé, Jus réduit
- Rôti de Gigot d'agneau au thym
- Dorade au Beurre Nantais

La ronde des fromages (frais et sec)

- Mini-tarte Citron Meringuée
- Tiramisu
- Macaron Framboise

### Domaine de la Barollière

2250, route de la Barollière 42740 St-Paul-en-Jarez

Tel : 04 77 22 71 05

[info@barolliere.com](mailto:info@barolliere.com) - [www.barolliere.com](http://www.barolliere.com)

Nos plats et pâtisseries sont faits Maison



(hors glaces\*)

## ***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 | 8,90€  |
| Apéritif « maison » à partir de      | 3,30€  |
| Vins AOC sur carte à partir de       | 20,00€ |
| Champagne Sélection                  | 35,00€ |
| Clairette de Die ou Crémant          | 22,60€ |
| Café                                 | 1,80€  |

**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](http://www.barolliere.com)

# Buffets



**- Saison Hiver 2024-2025 -**



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