

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 - 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	9€
Apéritif « maison » à partir de	3,40€
Vins AOC sur carte à partir de	19,80€
Champagne Sélection	36,00€
Clairette de Die ou Crémant	22,60€
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 2026 -



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