



## Buffet de hors d'oeuvres froids

SALADE VERTE: Mesclun Green Salad, Parmesan, Red Wine Vinaigrette

SALADE DE TOMATES: Local Tomato, Basil, Extra Virgin Olive Oil

SALADE DE CONCOMBRE ET SEMOULE: Chilled Couscous, Cucumber, Red Onion, Dill Vinaigrette

## Charcuterie

GRAVLAX: Salmon Gravlax

RILLETTE DE PORC: Pork Rillettes

PÂTÉ MAISON: House-Made Pâté

## Buffet de hors d'oeuvres chauds

POULET MARINÉ AU PISTOU: Pistou Marinated Chicken Breast

BAVETTE GRILLÉE: Grilled Flank Steak

SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE: Grilled Pork Sausage

BROCHETTE DE CREVETTES: Shrimp And Cherry Tomato Skewers

## Sauces et Garnitures

AÏOLI À LA TOMATE

PISTOU

VINAIGRETTE AUX CAPRES ET CITRON

MAYONNAISE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

RIZ SAFRANÉ Saffron Rice

POMMES FRITES: French Fries

RATATOUILLE: Mix of Seasonal Vegetables, Garlic, Olive Oil.

## Buffet de desserts

ASSORTIMENT DE MACARONS: Assorted Macarons

FINANCIER A LA PISTACHE: Pistachio Financier

FÔRET NOIRE: Black Forest Cake

**SATURDAY JULY 14TH**  
**FROM 11:30 AM TO 3:30 PM**

RESTAURATEURS: Tony Foreman and Cindy Wolf

CHEF de CUISINE: Christopher Scanga