



NOS BUFFETS LOCALVORES

• PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON, CUISINE MAISON •

BUFFET FRUGAL I 24€ HT PAR PERS.

Gougères apéritives

Tartinade (caviar de carottes miel et cumin ; houmous au piment frais et sésame...)

Verrine gourmande (crème de légumes et crumble aux herbes ; légumes croquants, réduction de vinaigre...)

Bol chaud (cocotte de boeuf charolais aux petits légumes, pommes vapeur et crème aux herbes ; dahl de lentilles aux curry et lait de coco sur riz blanc...)

Assortiment de fromages affinés de BFC

Verrine dessert (panna chocolat et craquant noisettes ; crumble de fruits...)

Biscuit moelleux (moelleux chocolat et caramel beurre salé ; clafoutis rhubarbe et coco...)

BUFFET GOURMAND (FROID) I 28€ HT PAR PERS.

Gougères apéritives

2 Tartinades (caviar de carottes miel et cumin ; houmous au piment frais et sésame ; rillettes de maquereaux...)

Salade composée (pommes, noix et estragon ; pommes de terre, aneth et pickles ...)

Tartes salées x2 (champignons de Dijon rôtis ; épinards et lard fermier...)

Terrine de cochon ou rillettes de poisson

Assortiment de fromages affinés de BFC

Verrine dessert (panna chocolat et craquant noisettes ; crumble de fruits...)

Biscuit moelleux (moelleux chocolat et caramel beurre salé ; clafoutis rhubarbe et coco...)

BUFFET GOURMAND (CHAUD) I 28€ HT PAR PERS.

Gougères apéritives

Tartinade (caviar de carottes miel et cumin ; houmous au piment frais et sésame...)

Terrine de cochon ou rillettes de poissons

Verrine gourmande chaude (crème de légumes et crumble aux herbes ; légumes croquants, réduction de vinaigre...)

Bol chaud (cocotte de boeuf charolais aux petits légumes, pommes vapeur et crème aux herbes ; dahl de lentilles aux curry et lait de coco sur riz blanc...)

Assortiment de fromages affinés de BFC

Biscuit moelleux (moelleux chocolat et caramel beurre salé ; clafoutis rhubarbe et coco...)

Verrine dessert (panna chocolat et craquant noisettes ; crumble de fruits...)



BUFFET GÉNÉREUX | 35€ HT PAR PERS.

Gougères apéritives

2 Tartinades (caviar de carottes miel et cumin ; houmous au piment frais et sésame ; rillettes de maquereaux...)

Brochettes (kefta de boeuf et crème de menthe ; boulette de porc haché au gingembre et sauce satay...)

2 Verrines gourmandes (polenta crémeuse, coulis de tomates et mousse de chèvre ; salade vietnamienne aux cacahuètes...)

Bol chaud (cocotte de boeuf charolais aux petits légumes, pommes vapeur et crème aux herbes ; curry thaï de poulet au lait de coco sur riz blanc ; poulet à la jordanienne...)

Assortiment de fromages affinés de BFC

Verrine dessert (panna chocolat et craquant noisettes ; crème coco et coulis de fruits au citron vert ...)

Biscuit moelleux (moelleux chocolat et caramel beurre salé ; apple cake cannelle-noix...)

Attention, les détails des propositions citées sont des exemples : toutes nos propositions salées et sucrées sont réalisées par nos chefs, librement inspirées des étals du marché des halles de Dijon. Leur cuisine évolue donc au fil des saisons.

N'hésitez pas à nous dire si vous préférez profiter pleinement des saveurs du terroir, ou si vous avez envie de vous évader autour du monde, nous nous adapterons à vos préférences !

La cuisine de la Péniche Cancale travaille avec de nombreux producteurs locaux et régionaux : Le B - Boulangerie 100% Bio, les herbes fraîches d'Evelyne Beauné, le maraîcher Guillaume Lavier, la champignonnière de Dijon, la Bressane, les triperies dijonnaises, la ferme de Ligny ...

POUR NOUS JOINDRE

Buffet traiteur livré en Côte d'Or : horslesmurs@penichecancale.com

Privatisation de la Péniche Cancale : votreevenement@penichecancale.com

Plus d'informations : penichecancale.com