



ROYAL HAINAUT SPA & RESORT HOTEL  
VALENCIENNES

# BUFFET ENCHANTÉ

MENU



# ENTRÉES

ŒUFS MIMOSA ROYAL  
*au tourteau*

CAPPUCCINO D'ASPERGES VERTES  
*et sa chantilly à l'ail des ours*

VERRINES DE TARTARE DE DORADE  
AUX SAVEURS D'ORIENT  
*cumin, coriandre, abricots sec,  
amande effilées grillées*

SALADE DE QUINOA  
*au concombre, grenades et cranberry*

SALADE CAPRESE  
*tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive*

CARPACCIO DE BŒUF  
*pignons de pin, tomates confites, roquettes*

SALADE DE HARENG FUMÉ  
*pommes à l'huile, granny smith*

PÂTÉ EN CROUTE DE PÂQUES  
*lapin et pistache Lucullus de Valenciennes  
à notre façon*

SÉLECTION DE CHARCUTERIES  
*finement tranchées*

RILLETTE DE CABILLAUD  
*à la graine de moutarde et herbes fraîches*

MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS  
*assaisonnées à l'huile de noisette et vinaigre balsamique*

## PLATS CHAUDS

EPAULE D'AGNEAU CONFITE  
*à l'ail et romarin, servie à la cuillère*

PAVÉ DE SAUMON JUSTE  
*cuit façon papillote*

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE  
*à l'huile d'olive et à la ciboulette*

CRUMBLE DE COURGETTES  
*et feta*

## FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES LOCAUX  
*Chèvre frais d'Artois, Tome de cambrai, Maroilles, Bienfait*

# DESSERTS

FONTAINE À CHOCOLAT  
*et ses gourmandises*

TROMPE L'ŒIL DEMI-ŒUF  
*à la noix de coco et citron*

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA PRALINÉ  
ET CRUMBLE

TARTELETTE AUX FRAISES  
*et sa crème onctueuse à la vanille*

TIRAMISU MODERNE

DÉLICATESSE DE FRAMBOISES  
*et pistaches de Bronte*

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

MACARON MARACUJA ET GIANDUJA