

SMART CRUISER BUFFET MENU



Smart Cruiser Buffet numéro 1 - \$85/personne

- Sélection de trois canapés
3 finger food items
 - Assortiment de petit pains
Assortments of bread rolls
- xxxxx
- Salade de riz aux herbes fraîches, et brunoise de crudités
Light and tangy rice salad, fresh herbs & brunoise of vegetables
 - Salade César classique, avec filet de volaille pochée
Classic Cesar salad, with poached chicken breast.
 - Salade de pommes de terre aux crème légère et petit herbes fraîches.
Potato salad in a light sour cream and herb dressing.
 - Saucisse de Toulouse, pommes de terre nouvelle.
Toulouse sausage with new potatoes.
 - Pavé de saumon grillée, ratatouille authentique
Grilled salmon filet, authentic ratatouille
 - Roulade de volaille aux tomates séchées et pesto
Chicken roulade with sun dried tomato and pesto.
- xxxxx
- Sélections de Fruits frais et Fromage
Selection of fresh fruit & cheese

Smart Cruiser Buffet numéro 2 - \$110/personne

- Sélection de trios canapés
3 finger food items
 - Assortiment de petit pains
Assortments of bread rolls
- xxxxx
- Truite fumée maison, céleri rémoulade aux herbes fraîches
House smokes ocean trout, celeriac remoulade with fresh herbs
 - Huitres Local, servies avec une sélection de sauce
Freshly shucked local oysters served with a selection of dressings
 - Salade de potimarron rôti, pousse d'épinards, fromage de chèvre et pinions de pin grillé, vinaigrette miel et moutarde
Roasted butternut pumpkin, baby spinach, goat's cheese, and a honey mustard dressing, topped with grilled pine nuts
 - Salade gourmande au mesclun et ses mini légumes de saison
Gourmet Garden salad, with mini vegetables
 - Coquelet fourré aux dates, noix et origan, tombée d'épinards, jus réduits au vin rouge
Spatchcock with a date, walnut and oregano stuffing, wilted baby spinach, red wine jus
 - Croustillant de filet de daurade au pistou et tomate en écaille de courgette
Crispy snapper fillet, with tomato, pesto and scaled courgette
 - Pavé de saumon grillé sur une salade Niçoise
Grilled salmon fillet on a Nicoise salad
- xxxxx
- Sélection de fromage et fruits frais
Selection of Cheese and fruits
- ou / or
- Crème brûlée, tarte citron, fondant chocolat
Deserts of the moment

Smart Cruiser Buffet numéro 3 - \$145/personne

- Sélection de trios canapés
3 finger food items
- Assortiment de petit pains
Assortments of bread rolls

xxxxx
- Huitres Locales, servies avec une sélection de sauces
Freshly shucked local oysters served with a selection of dressings
- Terrine de campagne maison
House made rustique paté

xxxxx
- Salade Niçoise aux petit légumes, thon mi-cuit
Salad Nicoise with petite vegetables, seared tuna
- Tomates a l'ancien, mozzarella de buffla tressé a la main, petite posse de basilique et huile d'olive extra vierge
Heirloom tomatoes, hand plaited buffalo mozzarella, baby basil and extra virgin olive oil
- Salade de roquette et petites violètes, copeaux de parmesan et asperge, vinaigrette aux truffes
Rocket and Johnny jump-up viola salad, aged parmesan, shaved asparagus and truffled vinaigrette.

xxxxx
- Espadon mi-cuit, aubergines et tomates cerise confit aux échalotes et vinaigre balsamique
Lightly seared Swordfish, confit aubergine and cherry tomato in shallot and balsamic glaze.
- Carre d'agneau rosé, purée de choux fleur a l'ail rôti, jus tranché
Rack of lamb rosé, roasted garlic and cauliflower puree, split jus.

xxxxx
- Sélection de fromage, fruits frais et desserts du moment (crème brûlée, tarte au citron, fondant au chocolat, macarons et guimauve maison)
Selection of Cheese, fresh fruits and dessert of the moment (crème brûlée, lemon tart, chocolate fondant, macaroons or home made guimauve).