

**BUFFET GALLO ROMAIN**  
**TARIF SELON NOMBRE DE CONVIVE**  
**EXEMPLE À 28€ À PARTIR DE 40 PERS**

COMPRIS 1/3 DE MULSUM ( VIN ROMAIN AU MIEL ET ÉPICES )

**Amuserie de foie gras et de pâte aux olives**

**Salade composée à l'hypotrimma**

**Champignons à la romaine**

**Volaille au miel**

**Porc aux épices**

**Moretum ou Globi ( fromage frais...)**

**Patina aux fruits secs**

**Poire et pruneau au Vin**

**Pain d'épices**

**Apothermum**

**Tous ces mets sont servis individuellement dans des cassolettes en terre chaud  
ou froid selon le met, sur un buffet décoré au thème romain  
Avec intervention du chef qui commente et explique la nourriture  
et les comportements alimentaires de cette époque**

**MENU CANTON**  
TARIF SELON NOMBRE DE CONVIVE  
**EXEMPLE À 28€ À PARTIR DE 40 PERS**

GUSTATIO

Salade composée à l'Hypotrimma

CÉNA

*servi avec des champignons à la romaine et purée de lentilles au safran*

Poulet sauce blanche

ou

Caille farcie sauce à l'ail doux

ou

Fassum la façon d'Apicius ( choux farcis...)

ou

Poulet au miel

ou

Ragout ( de porc) à la façon d'Apicius

ou

Brochette de volaille caramélisées aux abricots

ou

Estouffade de bœuf aux fruits

( adaptation contemporaine car le bœuf n'était pas consommé)

SECUNDAE MENSAE

Crème au miel

Ou

Patina de fruit du moment et de l'époque ( poire, pêche,coing...)

Ou

Poire au vin

Ou

Fruits au miel

Ou

L'Apothemum (semoule fine, fruits secs, lait, vin de paille...un délice !)

# MENU VARRON

TARIF SELON NOMBRE DE CONVIVE  
EXEMPLE À 35€ À PARTIR DE 40 PERS

Apéritif de l'époque et Brochette de fruits frais

## GUSTATIO

*servi avec une petite salade composée à l'Hypotrimma*

Patina de fromage frais et morue

Ou

Patina de poisson

Ou

Patina de calamars

Ou

Fruits de mer façon Apicius

Ou

Filet de Merlu sauce raisin et pignon

Ou

Filet de Merlu sauce garum façon Apicius

## CÉNA

*servi avec des champignons à la romaine et purée de lentilles au safran*

Poulet sauce blanche

ou

Caille farcie sauce à l'ail doux

ou

Fassum la façon d'Apicius ( choux farcis... )

ou

POULET AU MIEL

ou

Ragout ( de porc ) à la façon d'Apicius

ou

Brochette de volaille caramélisées aux abricots

ou

Estouffade de bœuf aux fruits

( adaptation contemporaine car le bœuf n'était pas consommé )

## SECUNDA CÉNA

Belle tartine de Moretum à ma façon

## SECUNDAE MENSAE

Crème au miel

Ou

Patina de fruit du moment et de l'époque ( poire, pêche... )

Ou

Poire au vin

Ou

Fruit au miel

Ou

L'Apothemum (semoule fine, fruits secs, lait, vin de paille...un délice !)

# MENU APICIUS À 45€

Apéritif de l'époque  
Brochette de fruits frais, amuseries d'olivade et de foie gras

## GUSTATIO

*servi avec une petite salade composée à l'Hypotrimma*

Patina de fromage frais et morue

Ou

Patina de poisson

Ou

Patina de calamars

Ou

Fruits de mer façon Apicius

Ou

Filet de Merlu sauce raisin et pignon

Ou

Filet de Merlu sauce garum façon Apicius

## CÉNA

*servi avec des champignons à la romaine et purée de lentilles au safran*

Minutal de Veau

Ou

Jambon au miel ( individuel, rôti, miel, feuilleté...)

Ou

Agneau aux dattes

Ou

Canard façon Montréal ( marjolaine, pruneau, miel...)

Ou

Lapin aux épices ( vin corsé, épices, pruneaux,...)

## SECUNDA CÉNA

Belle tartine de Moretum à ma façon

## SECUNDAE MENSAE

*servi avec du pain d'épices, et un verre de vin de menthe*

Crème au miel

Ou

Patina de fruit du moment et de l'époque ( poire, pêche, coing...)

Ou

Poire au vin

Ou

Fruit au miel

Ou

L'Apothemum (semoule fine, fruits secs, lait, vin de paille...un délice !)