



Plateaux repas

18€ minimum 15 pers.

ENTRÉE FROIDE

Salade de perles au thon, crabe, aneth et citron

ou

Salade de penne aux légumes grillés et fêta
(avec ou sans jambon cru)

ou

Tomates, burrata et basilic (mai à octobre)

PLAT FROID

Protéine au choix:

Poulet en marinade BBQ, pané végétal, saumon cuisson
basse température

accompagné de tagliatelles et confit de légumes

ou

pokebowl veggie: riz vinaigré, avocat, choux rouge, mangue,
radis, concombre et tofu teriyaki ou crème de thon

FROMAGE

Assortiment de 3 parts de fromages et salade verte

DESSERT

panna cotta caramel beurre salé

ou

salade de fruit

ou

fondant au chocolat





Plateaux repas

25€ minimum 15 pers.

ENTRÉE FROIDE

Terrine d'aubergine et son coulis au basilic

OU

Tarte sablée de ricotta et petits pois

OU

Focaccia mortadelle, burrata et tomates séchées

PLAT CHAUD

Poulet à la crème de champignons de Paris et riz aux petits légumes

OU

Filet de daurade, sauce au curry et écrasé de pomme de terre au beurre salé

OU

Lasagnes de boeuf ou légumes et salade verte

OU

Rougail saucisse, grain et riz

FROMAGE

Assortiment de 3 parts de fromages et salade verte

DESSERT

panna cotta caramel beurre salé

ou

salade de fruit

ou

fondant au chocolat

