



MENU VEGGIE

Prix : 78,00€

Vin d'honneur Durée 2h00- Environ 15 pièces / personne

Macarons tomates chèvre

Bocaux provençaux de tapenade d'olives vertes & noires avec croûtons

Anchoïade maison et ses panières de légumes croquants

Bocaux de houmous et tomatade avec ses croûtons

Clubs sandwich végétarien

Panisses de l'Estaque

Samossas de légumes

Falafels de légumes

Conchiglioni crème d'artichaut

ATELIER GNOCCHI

Le chef en tenue cuisine, devant vos invités,

dans son poêlon des gnocchis à la crème de parmesan

OU

ATELIER BAR A MOZZA

Tomates à l'ancienne

Tresse fumée, buratta, mozzarella di bufala

Crème de Balsamique, huile d'olive, basilicade & gressins

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

(à volonté durant le vin d'honneur)

Punch maison dans sa fontaine à cocktail

Coca-cola, Coca-cola zéro, Ice tea

Jus de fruits (orange, pomme)

Eau plate

LE PLAT CHAUD

Dahl de lentilles corail

Farandole de légumes du moment, crème curry citronnelle

OU

Risotto de Bambou sauce verveine et ses légumes verts du jardin

ASSIETTE DE FROMAGES

Brie, tomme grise de Montagne, chèvre

Accompagnés d'une salade verte à l'huile d'olive et fruits secs

LE DESSERT

Présentation de la pièce montée puis dessert servi à l'assiette

Pièce montée (2 choux ou 2 macarons /pers)

Mignardises (2/pers)

Eau plate et pétillante en bouteille en verre à discrétion (Evian et Badoit)

Pain serviette (3 /pers)

Café et thé du Monde