

Menu Végétarien 2024

Prix :31,50€

Entrée

Timbale de Courgette au Taboulé Arménien (Boulgour, concassé de tomate, coriandre graine, raisin, thé) Vegan (G)

OU

Maki Sushi aux Légumes Vegan (So)

OU

Rouleaux de Printemps (So, Sé) (courgette, carotte, champignons noir, menthe fraîche, sauce soja) Vegan (So)

OU

Feuilleté d'Asperges & Fromage de Chèvre (chaud) – (G, L, O)

****

Plat chaud

Tortilla de légumes de Saison (L, O)

OU

Burger d'Aubergine au Tofu Vegan (So) Lasagne de Légumes (G, L, O)

ET

Les 2 Garnitures de votre Menu ou au choix p 14

****

Fromage et sa salade

Sélection de Fromages au Lait cru (4 à 6 choix au buffet ou 3 choix à l'assiette) (L, Mou)

OU

Aumônière de Camembert chaud aux pommes flambées Calvados (G, L, Mou) Neufchâtel au Pain d'Epices & sa touche secrète servi chaud (G, L, O, FàC, Mou)

*****

Dessert

Assortiment de 2 Gâteaux pâtissiers & 3 Mignardises au choix Plaque en amande « Prénoms & Date » incluse

OU

Farandole de Dessert (3 Mignardises & 2 Verrines)

OU

Option Pièce montée ou Naked Cake + 3 mignardises 2.90 €/pers

OU

Option Pièce montée ou Naked Cake (seul) 4.20 €/pers