



Menu Traiteur Végétarien et Poisson

Composez votre menu avec 5 bouchées, 1 entrée, 1 plat et
3 desserts en buffet (1 exemplaire par personne).

Cocktail

Maki végétal

Wrap végétal, carotte et céleri

Muffin carotte

Tomates cerise et radis roses

Brick de julienne de légumes au cumin

Sushi avocat et ananas

Palet de patate douce

Verrine de poireaux

Brochette de légumes

Pruneaux, courgettes rôties

Entrée

Pressé de légumes (carottes - asperges - choux fleurs - haricots verts) sauce pequillos

OU

Riz, haricots rouges, maïs et perles de Yuzu

OU

Salade multi-couleur (courgettes jaunes et vertes, poivrons et carottes)

OU

Fondant d'avocat au shiso et au citron vert, accompagné d'une gelée de mangue, d'allumettes de pomme

Granny Smith et de crackers crus faits maison

Plat pour Menu Végétarien

Mini poivrons, courgettes et fenouil farcis au quinoa et cajou

OU

Millefeuille de petits légumes croquants accompagné d'une mousse au citron Kalamansi et d'un sablé salé aux noisettes

OU

Palet de polenta et légumes grillés, riz coco curry (sans gluten)

OU

Burger de champignons marinés à l'ail, rôtis au four et servis dans un pain moelleux, garni d'oignons rouges caramélisés, d'une lamelle de betterave, de feuilles de chêne rouge et d'une mayonnaise accompagné de légumes de saison rôtis (sans gluten)

OU

Tajine berbères (sans gluten)

Plat pour Menu Poisson (supplément de 10€ par personne)

Dos de cabillaud ou de saumon rôti, sauce aïoli et ses légumes de saisons glacés

OU

Filet de loup rôti, ratatouille, pomme château au piment d'Espelette, crème de fenouil glacés

Dessert en buffet

Roses des sables

Mouhalabieh (flan Libanais)

Mini salades de fruits frais de saison

Pana cotta au lait d'amande

Riz au lait de coco, coulis de mangue

OU

Pièce Montée

DS Réception

Vins & Champagnes fournis par vos soins