



Menu Végan

Prix :100,00€

Pièces froides disposées au buffet

Assortiments de mini bocaux : Caviar d'aubergine, Tapenade d'olives noire & Petits croûtons

Crudités à croquées, Sauce fromage blanc curry

Les jus de légumes frais

Animation (au choix)

Antipasti de légumes

OU

Wok de légumes sautés

OU

Burger de légumes & son pesto de roquette

Pièces froides servies au plateau

Tartare de betterave à la framboise, crémeux d'oignons doux

Panacotta au lait d'amande & son huile de tapenade

Cuillère de tartare de tomate au basilic

Rouleau de printemps au tofu & cacahuète

Les jus de légumes frais

Verrine de cappuccino de petits pois

Mousse de chou-fleur sur son crackers

Opéra de foie gras végétal

Pièces chaudes servies au plateau

Quiche poireaux et noix

Cannelé figue et romarin

Pièce chaude à la plancha par un cuisinier

Pancake carotte

Boissons à discrétion

Citronnade et orangeade

Eaux plate et gazeuse, jus de fruits & Coca-Cola

Les mises en bouche

Fleur de courgette farcie aux légumes de saison, Coulis de tomates aux herbes

OU

Tatin tiède de légumes provençaux, Pignons de pin torréfiés, Coulis de basilic, Croquant italien

OU

Clafoutis provençal aux trompettes de la mort et éclats de noisettes

Les plats

Risotto morilles, Lait d'amandes, Petits légumes glacés à l'orange

OU

Raviolis aux saveurs méridionales, Crèmeux d'artichaut, sirupeux de vin rouge & sa dentelle de charbon

OU

Parmentier de lentilles corail coco-curry

Les desserts

Naked Cake (Framboise-Pistache ou Citron)

ET

Mignardises 3/pers :

Meffre Traiteur

Moelleux au chocolat, Tartelette aux pommes, Cheese cake noix de cajou, Verrine de salade de fruits,
Caramel demi sel, Coco framboises