



## Cuisson au feu de bois de nos viandes et légumes bio de saison surprenants

Prix :70,00€

### Canapés à combiner avec

Houmous citron sumac, pickles d'oignon, feuille de coriandre

Compotée de champignon, champignon cru, alfalfa

Tapenade olive noire, radis rose, feuille de basilic

Pesto verde ( sans ail), mozzarella di buffala, tomate cerise sésame Pesto rosso, jambon de Bayonne snacké,  
Basilic, pickles de chou-fleur

Mini muffin courgettes feta ciboulette

Brochette de tomate cerise laquée confiture de cerise noire, Osso Iraty et basilic

Gaspacho tomate, fraise, basilic

Verrine de Houmous lentille corail curry, bâtonnet de carotte et concombre

Verrine de Gravlax de saumon label rouge d'Ecosse & cream cheese citron aneth

### Atelier du feu à composer selon vos envies:

Filet de boeuf "tende de tranche" cuisson lente

Filet mignon de porc de la ferme Elizaldia, fleur de sel, citron

Spécialité basque "Chistorra"

Magret de canard du sud ouest Label Rouge

ET

Accompagnés de notre sauce argentine, le Chimichurri

### Option végétarienne au BBQ

Fromage grillés au choix : Haloumi & fenou grec - Feta huile d'olive de kalamata - Scarmozza fumée

# Lichen Traiteur

---

Le légume "de Marmande" juste roti : Tomate coeur de boeuf - 1/2 aubergine au zathaar - 1/2 courgette laqué à l'asiatique

Brochettes au choix : Champignons Satay - Falafels Egyptiens Hot dog végétal : Carotte fumée, snacké au bbq et ketchup de gingembre

**ET**

## **Accompagnement**

Papillote de trio de tomates anciennes bio, huile d'olive de Kalamata, thym

Pommes de terre en robe des champs cuites au feu, cream cheese, ciboulette -

Salade de pommes de terre grenailles, pesto maison, olives noires