



Menu de mariage de printemps (avril)

Prix :75,00€

Exemple de menu - avril

Bouchées salées - 6 bouchées à choisir

Blinis au sarrasin, guacamole de brocolis, pickles de carotte, pousse de cerfeuil (V, GF)

Boulette de riz façon onigiri, tartare d'algues (V, GF)

Tartelette, crème de betterave, pickles d'oignons, pousse de fenouil vert (V)

Pancake salé, caviar de tofu aux cébettes, chou fleur rôti, menthe (V)

Maki de poireaux, crème au miso, grenade (V, GF)

Crackers aux graines, houmous, citron confit, pousse de coriandre (V)

Samoussas pommes de terre, petits pois, oignon, épices douces (V)

Bruschetta, crème d'ail, carottes rôties, pousses de petits pois (V)

Moelleux aux épices tandoori, chutney de pommes, oseille (V)

Crackers d'avoine et graines, crème de carotte aux épices, noisette torréfiée, aneth (VG)

Focaccia, straciatella, pickles de blettes, roquette (VG)

Radis noir, crudités rémoulade, pousse de moutarde wasabi (V, GF)

Pita, crème au sésame, champignon rôti, persil (V)

Tartelette, labneh au zaatar, petits pois et radis, menthe (VG)

Feuilleté, crème au parmesan, pointe d'asperge verte (VG)

Sablé au parmesan, crème olive et fêta, pousse de roquette (VG)

Gougères comté d'été 18 mois d'affinage (VG)

Animation culinaire

Bar à galettes de maïs façon tacos

Galettes de maïs et blé (V) - garniture :

Légumes :

Pleurotes snackées à la sauce soja (V, GF)

Patate douces rôties épices cajun (V, GF)

Popote végétale

Blettes en pickles doux (V, GF)

Sauces :

Sauce satay (V, GF)

Salsa verde (V, GF)

Sauce fromagère (VG, GF)

Topping :

Piments marinés au vinaigre de riz (V, GF)

Citron vert

Herbes aromatiques : coriandre, persil, ciboulette, fleurs d'ail...

Bar à gaufres salées :

Gaufres salées à base de patates douces et farine de riz - garniture :

Légumes :

Guacamole de brocolis (V, GF)

Radis de couleur marinés (V, GF)

Champignons de paris rôtis (V, GF)

Sauces :

Condiment thaï à la pomme crue (V, GF)

Chantilly citron-aneth en siphon (VG, GF)

Houmous (V, GF)

Topping :

Salsa verde (V, GF)

Mâche/roquette

Herbes aromatiques : coriandre, moutarde wasabi, fleurs de ciboulette, basilic thaï...

Plat à l'assiette - 1 plat à choisir

Risotto aux asperges vertes, morilles et vin jaune, émulsion de parmesan, jaune d'oeuf confit (VG, GF)

Polenta de maïs au bouillon d'oignon, petits pois, aillet rôti, sauce vierge, cacahuètes chipotle au

Popote végétale

piment d'Espelette (V, GF)

Nouilles soba, oeuf ajitsuké tamago (oeuf mollet mariné), pak-choï et shiitaké snacké, radis daïkon mariné, sauce wafu (VG)

Dessert à l'assiette - 1 dessert à choisir

Biscuit sablé moelleux aux amandes, rhubarbe confite au thym, crème diplomate à l'orge (VG, GF)
(Céréales)

Tarte fraise rhubarbe, crème mousseuse au mélilot, coulis de fraises, basilic (V)

Pavlova, crème montée, poire pochée, gel d'agrumes, mélisse citron (VG, GF)

Bouchées sucrées - 4 bouchées à choisir

Carrot cake, glaçage au citron, noix de pécan caramélisée (V, GF)

Brownie aux cacahuètes caramélisées (VG, GF)

Biscuit sablé, crème pâtissière, fraise (VG)

Moelleux aux amandes, fleur d'oranger et agrumes (VG, GF)

Financier à la poire et fève tonka (VG)

Cookie aux graines, pâte de tournesol et chocolat (V, GF)

Snickers pies (V, GF)

Cake matcha, vanille, chocolat blanc (V, GF)

Légende :

V : vegan

GF : sans gluten

VG : végétarien