



Exemple de menu sur mesure

Prix :38,00€

Sélection de fromages fermiers, AOP, affinés

Chèvre, Bleu, Brillat savarin, brie de Meaux, comté 18 mois, ossau-iraty, tête de moine

Sélection de charcuteries fines artisanales

Bresaola, Salami au fenouil, ventricina, coppa, jambon cru

Sélection de légumes et crudités de saison à croquer

Falafels, houmous maison

Salade verte du jour, fèves, asperges vertes sautées aux herbes,

oignons de printemps, radis roses, pistaches grillées, sauce green goddess

Grenailles rôties aux herbes

Burrata stracciatella aux petits-pois et citron

Salade de quinoa aux légumes façon grecque, féta, citron, huile d'olive extra vierge

Brochettes de poulet mariné aux herbes et citron

Tzatziki maison

Bun feuilleté a saumon fumé, cream cheese ciboulette, avocat, pickles d'oignons rouges, micro-pousses

Crevettes margarita marinées et sautées

Foccacia garnie de roquette, pesto, burrata, tomates cerises confites, mortadelle

Confiture de cerises ou myrtilles sauvages, pistaches, noix de cajou au parmesan bio, amandes à la provençale bio, olives marinées, fruits frais de saison,

fruits rouges et baies, fruits secs, fruits à coque

Assortiment de pains spéciaux et crackers, tarallis au fenouil

Surprises selon le marché et notre inspiration du moment

Stylisme SoulFoods Living