



## 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

Focaccia 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