

Menus végétarien, végétalien, vegan

Voici un menu composé pour vous, mais il est tout à fait possible de recomposer votre menu idéal suivant vos envies à l'aide des exemples ci-dessous en piochant dans les divers menus ou dans la rubrique à la carte ou suivant vos envies tout simplement.

Nous pouvons remplacer l'entrée de chaque menu par une mise en bouche si cette proposition ne s'y trouve pas déjà

Le service, la vaisselle, les verres et le nappage seront facturés
6€/convives

Les tarifs ci-dessous ne tiennent pas compte des diverses options possibles (voir forfait) qui resteront à définir ensemble lors de notre entretien afin de vous proposer un devis précis

COCKTAIL (18H30)

Tartinades sur blinis et toast grillés (ou chaude): crème de noix de cajou et cacahouète, crème de courgettes amandes, houmous, crème à l'artichaut à la menthe, olivade, poivron-fromage frais, caviar aubergine, caviar carotte courgette, tsatsiki

Soupes froides : concombre céleri huile de pistache, espuma courgette cumin huile sésame, gaspacho basilic huile d'olive.

Bouchées salées : Tortilla et guacamole, sablé amandes chèvre oignons, wraps aubergine ricotta tomates séchées, tomates cerises glacées au balsamique façon pomme d'amour, muffin carotte cumin, wraps de légumes et crème ciboulette, moelleux citron aneth crème échalotes et piquillos, moelleux légumes vert,

Verrines : panacotta au poivron, panacotta chou-fleur et betterave,

Brochettes froides: tomate mozza, melon pastèque fêta,

Brochette chaudes : brochette de légumes marinés (coco curry citron confit gingembre), brochette de champignons clous marinés aux herbes thai

DINER (20H30)

ENTREE

Salades au choix (6) :

Quinoa feta concombre pastèque et coriandre,

Boulghour courgette pesto pistache et fêta,

Pommes de terre bleu noix,

Farfalle tomates séchées mozzarella courgettes crues olives et basilic,

Salade grecque/crétoise, pickles de légumes,

Chou rouge pois chiche raisins secs sauce cacahuète,

Chou chinois carotte menthe coriandre et amande,

Lentilles vertes betterave chèvre aneth

Chou à l'ananas, oignons rouges et aux noisettes

Poivrons et oignons rouge cuits, mais nain, soja, oignon frit, vinaigrette d'avocat

Terrines :

Courgettes, lentilles corail, « légumes du Soleil »,

Flan épinard et fromage frais.

Pomme de terre, pois cassée à la menthe

Ou

Eclair mousse de tzatziki, lamelles et allumettes de légumes croquants au citron confit

Ou

*Déclinaison de tomates : bavarois de tomate au romarin, tartare de tomates multicolores aux pistaches, gaspacho tomates et huiles d'olive kalamata, et sorbet tomate basilic**

Ou

*Tartare de légumes provençaux, mousse de chèvre frais au piment
d'Espelette**

Ou

*Salades composée (suprême d'orange et de pamplemousse, tartare de
légumes provençaux, muffin aux olives et tomates confites et sa compote de
tomate basilic rouge)**

Ou

*Un taboulé de chou-fleur et sa soupe froide de petit pois à la menthe**

Ou

*Boulghour et quinoa aux légumes et pois chiche et salade de wakame à la
vinaigrette d'agrumes **

PLATS

*Légumes oubliés à la Thaï et sur crémeux de polenta**

Ou

*Risotto aux asperges vertes, champignons et zeste au citron et tuile carotte
des sables**

Ou

*Curry de légumes et son riz basmati**

Ou

Lasagne végétarienne et ses salades colorées

Ou

*Mini ratatouille niçoise sur son coulis tomate et d'olives noires confites**

Ou

*Tagliatelles de légumes avec des chips d'échalotes autour de caviar
d'aubergine**

Ou

*Compotée de carotte et de betterave bio sur son quinoa à la crème de
moutarde au miel et zeste de citron vert**

*Assortiment de 4 mignardises (verrine pana cotta, tartelette citron vert meringuée,
tartelette caramel beurre salée/ganache chocolat et pralin grain, mini choux crème
mousseline servi à l'ardoise (2/table)*

Buffet de café et de thé et sa sucrerie

Tarif : 55 €/pers