

# Menu Vegan

## Le vin d'honneur

- 5 canapés : 7,50€/personne
- 10 canapés : 13,50€/personne
- 5 canapés + 4 cuillères / verrines : 17,50€/personne
- 10 canapés + 4 cuillères / verrines : 23,50€/personne

### • Canapés

- Blinis sarrasin, crémeux de céleri & noisettes torréfiées
- Blinis sarrasin, tapenade de carottes, grenade & coriandre
- Blinis sarrasin, houmous de betterave & oignons caramélisés
- Concombre, fromage frais aux noix de cajou & aux herbes
  - Patate douce rôtie & avocat épicé
  - Raviole betterave, cajou & granny Smith
- Bruschetta tomates, basilic & vinaigre balsamique
- Crostini aux graines & mousse de noix au cognac
- Crostini, houmous de poivrons & feta végétale
  - Crostini, caviar d'artichauts au basilic
  - Polenta, tapenade & tomates séchées

### • Cuillères / Verrines

- Tartare de betteraves aux graines de moutarde & feta végétale
  - Crémeux d'avocat & salsa de tomates
- Brunoise de concombres, poires, noix & vanille
- Velouté de butternut & croutons de pain d'épices
  - Taboulé libanais & poivronnade
  - Cappuccino de champignons

• **Buffets animés ou thématisés** (versions vegan)

- Buffet plancha: kefta, boulettes marinées et brochettes de légumes (3pcs/pers)  
6,50€/pers  
-
- Bar à tapenades & crudités : assortiment de légumes & dips  
4,50€/pers  
-
- Buffet asiatique : Assortiment de makis & california rolls (5 pcs)  
7,50€/pers  
-
- Buffet mexicain : Duo de fajitas (2 pcs)  
4,80€/pers  
-
- Buffet américain : Duo de burger & croque-monsieur (2 pcs)  
5,50€/pers  
-
- Bar à pop corn : épices à définir  
3,50€/pers  
-



## Repas

Entrée : 18.00€/pers hors service  
Plat : 26€/pers hors service  
Fromage : 15€/pers hors service

### Entrée

- *Panna cotta coco & betteraves en textures*  
ou
- *Espuma de pommes de terre à la truffe & croutons de bacon*  
ou
- *St Jacques vegan, crémeux de petits pois & crumble fumé*  
ou
- *Asperges grillées, houmous de haricots & pistaches torréfiées*  
ou
- *Ravioles de betteraves chigoia au fromages frais & agrumes*

### Plat

- *Pavé de butternut, crème de feta, boulgour coloré & pousses de petits pois*  
ou
- *Galette de polenta dorée, lentilles fumée, poêlée de champignons  
& sauce cerises cranberries.*  
ou
- *Risotto au butternut, forizo & asperges, velours balsamique & carottes glacées*  
ou
- *Mille feuilles aux légumes du soleil & caviar de poivrons*  
ou
- *Aubergine grillée, déclinaison de pois chiches épicés & oignons caramélisés*

### Fromages

- *Assortiment de 4 fromages affinés & confiture de cerises noires*

Entreprise Tara Traiteur  
65-69 route des lacs  
33990 Naujac sur mer  
06.46.28.36.85  
SIRET 901.240.911