

Menu Végétarien

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

- Crème de tomates séchées & parmesan
 - Tapenade de poivrons & brebis
 - Guacamole & tomate confite
 - Tapenade de betterave & feta
- Crémeux de céleri & noisettes torréfiées
 - Tapenade de carottes, grenade & coriandre
 - Houmous de betterave & oignons frits
 - Crémeux de patate douce & avocat épicé
- Bruschetta tomates, basilic & vinaigre balsamique
 - Tartelette chèvre & oignons confits

• Cuillères & verrines

- Crème de fromage persillé & légumes confits
 - Mini samoussa & sauce mangue
- Tartare de betteraves aux graines de moutarde & feta
 - Crémeux d'avocat & salsa de tomates
 - Brunoise de concombres, poires, noix & vanille
- Velouté de butternut & croutons de pain d'épices
 - Taboulé libanais & tzatziki
 - Falafel & houmous
- Conchiglioni farcis au chèvre, noix & citron
- Arrancini de risotto au romarin & coulis de tomates
 - Crumble de fromage de chèvre & figue

- **Buffets animés ou thématisés**

- Buffet plancha: Brochettes de légumes marinés (3pcs/pers)
6,50€/pers

-

- Bar à tapenades & crudités : assortiment de légumes & dips
4,50€/pers

-

- Buffet asiatique : Assortiment de makis, california rolls & brochettes teriyaki (3 pcs)
4,50€/pers

-

- Buffet mexicain : Duo de fajitas (2 pcs)
3,80€/pers

-

- Buffet américain : Duo de burger & croque-monsieur (2 pcs)
4,50€/pers

-

- Bar à pizza : voir carte (2 parts)
4,20€/pers

-

- Bar à pop corn : épices à définir
3,00€/pers

-

- Bar à sorbets : parfums à définir **NOUVEAU**
à partir de 3,00€/pers



Repas

Formule Entrée + Plat + Fromage : 37.00€/pers hors service

Formule Entrée + Plat : 32.00€/pers hors service

Formule Plat + Fromage : 27.00€/pers hors service

Entrée

- *Panna cotta au fromage de chèvre & betteraves en textures*
ou
- *Œuf poché croustillant, pointes d'asperges & Espuma façon sauce hollandaise*
ou
- *Burrata au basilic, roquette, fraises & balsamique framboise*
ou
- *Tarte tatin aux légumes du soleil, pesto de roquette & jeunes pousses*
ou
- *Croquette de risotto, romarin, parmesan & coulis de tomates*
ou
- *Verrine d'avocats, radis marinées, tomates séchées & roquette*
ou
- *Aumônière, julienne de légumes & crème de cajun*
ou
- *Tempura de fleurs de courgettes, crémeux de poivrons & pesto verde*
ou
- *Mini camembert rôti au miel & fruits sec, toast de pain de campagne*
ou
- *Tartare de betteraves aux graines de moutarde & mousse à la fourme d'Ambert*

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

Plat

- *Pavé de butternut, crème de feta, boulgour coloré & pousses de petits pois*

ou

- *Galette de polenta dorée, lentilles fumées, 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 & salsa de grenade*

ou

- *Carottes & fenouils rôtis, lentilles fumées, labneh aux herbes & oignons caramélisés*

ou

- *Wellington de champignons, écrasé de patates douces aux herbes & tombée d'épinards*

ou

- *Courge rôtie, chou kale, crémeux de champignons & brunoise de pommes*

Fromages

- *Assortiment de fromages, beurre aux cristaux de sel & confiture de cerises noires*

Le sucré

- Wedding cake thématisé : 6,50€/la part

- Génoise vanille, mousse framboise, mousse citron & framboises fraîches
- Génoise vanille, mousse framboise & framboises fraîches
- Génoise vanille & mousse façon tiramisu
- Génoise vanille, mousse chocolat blanc & framboises fraîches
- Génoise vanille & insert façon banoffee
- Génoise vanille, mousse passion et framboises fraîches
- Génoise vanille, mousse mûre et mousse citron
- Génoise chocolat & mousse praliné
- Génoise citron & mousse fraise
- Génoise Vanille/café & mousse café
- Génoise vanille & mousse façon fraisier ou framboisier
- Génoise vanille, pépites de chocolat & mousse chocolat au lait
- Génoise vanille, pommes caramélisées & mousse spéculos

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

- Génoise vanille & mousse fruits rouges
- Génoise vanille & poivre timut & mousse pêche
- Génoise pistache & mousse fruits rouges
- Génoise chocolat & mousse poire
- Génoise chocolat & mousse façon forêt noire
- Génoise citron pavot & mousse vanille

- **Mignardises**

- 3 mignardises : 4,10€/personne
- 5 mignardises : 6,70€/personne
- 8 mignardises : 10,60€/personne

- Macarons
- Canelés
- Choux
- Mille feuilles
- Eclair
- Tartelette aux fruits
- Opéra
- Trois chocolats
- Dune
- Brownie
- Panna cotta
- Mousse (choco / caramel / fruits...)

- **Plateaux « grignotage »**

- Navettes salées (24 pcs) : 45€
- Finger sandwiches (40 pcs) : 35€
- Mini croques monsieur (32 pcs) : 28€