

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
- Crèmeux de céleri & noisettes torréfiées
- Tapenade de carottes, grenade & coriandre
- Houmous de betterave & oignons frits
- Crèmeux 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
- Crèmeux 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 thématiques

- 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*

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/cafè & mousse café
- Génoise vanille & mousse façon fraisier ou framboisier
- Génoise vanille, pépites de chocolat & mousse chocolat au lait
- Génoise vanille, pommes caramélisées & mousse spéculos

- 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€