

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
 - Crèmeux 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 thématiques (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