



Plateaux repas

Quelques exemples, les menus sont réalisés en fonction des saisons & de vos envies

Entrées

- Terrine de campagne au canard
- Tomates mozzarella sauce vierge
- Salade asperges vertes & fèves de soja, œuf parfait
- Entremet petit pois & saumon fumé
- Tarte fine tomate, basilic & burrata

Plats

- Filet de poulet, mayonnaise à l'ancienne & salade de pommes de terre au Guanciale
- Rôti de porc sauce diable & penne au basilic
- Saucisson de Lyon balsamique & salade de riz
- Tataki de thon & riz cantonnais végétal
- Bagels saumon fumé cream cheese aux herbes fraîches

Desserts

- Tartelette citron meringuée
- Mousse au chocolat maison
- Tartelette bourdaloue aux noisettes
- Barre chocolat caramel & noisettes
- Choux à la crème & fruits rouges

A partir de 15€

