



# 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 & pennettes au basilic
- Saucisson de Lyon balsamique & salade de riz
- Tataki de thon & riz cantonais 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€**

