



MENU DE FETES

Alimentation bio ou raisonnée, locale
TRAITEUR ECO-RESPONSABLE ET ENGAGÉ

BOUCHEES APERITIVES (de 2 à 3,5 € pièce)

Mini clafoutis à la sucrose du Berry

Gougères aux graines de pavot

Croustilles de Butternut au curcuma, noisettes et huile de truffes

Croustilles de betteraves fumées, labné et dukkha aux noix caramélisées

Chou rouge, crème de betterave végétale, pousse de betterave

Mini nems à ma façon, sauce cacahuètes

Feuilles d'endive au confit de poireau pesto vert



ENTREES (de 8 à 11€)

- Panna cotta végétale aux épinards et parmesan (ou non) mousse de betterave, et Granola salé
- Cèleri confit au sumac, dukkha de noisettes, sauce yaourt à l'ail d'Iran et craquers
- Terrine de faux gras et pain aux graines
- Velouté de courges et châtaignes, brisures de châtaignes et craquers

PLATS (de 17 à 25 €)

- Fenouil rôti au caramel d'oranges sanguines, galette de chou-fleur au parmesan et ses fleurs de chou caramélisés, blini au sarrasin et sa fondue de poireau à la crème de fenouil et ail
- Pommes Anna aux pleurotes, purée de potimarron à l'huile de noisettes, marrons confits aux oignons frits
- Tourte végétale (courge, champignons, épinards) sauce Apicius, Salade d'hiver, courge caramélisées, orange sanguine, roquette sauce secrète
- Terrine de champignons, pain aux graines, mousseline de panais et frites de panais
- Roti de Butternut façon Wellington, brocoli aux noix, chutney de pomme raisin et noix,

DESSERTS (de 6 à 10 €)

- Salade d'agrumes à la salsa énergisante, palet breton et mousse de mascarpone
- Cake au citron, crème montée à la rose et cardamome
- Panna cotta végétale au citron, curd au pamplemousse, salade de pamplemousse frais et confit
- Fondant de chocolat au thé
- Pain d'épices (12€)

LE LENDEMAIN

Nous vous proposons 2 plats de lendemain, un healthy et détox booster d'énergie pour le foie un autre pour les moments réconfortants

- Bouillon d'hiver et légumes racines, soba ou quinoa ou riz
- Comme un bourguignon de légumes aux lentilles

Nos produits sont locaux et issus de l'agriculture biologique, pour la plupart en circuits courts. Les farines utilisées sont sans gluten, les crèmes sont des crèmes végétales et pour la plupart des préparations maison, pour les yaourts et fromages nous utilisons des produits laitiers qui peuvent être remplacés en cas d'intolérance