



MENU LUNCH

1. Petits pains garnis

Saumon fumé

crème mascarpone aneth, concombre, roquette

Italien

mozzarella, jambon fumé, pesto, roquette, tomate séchée

Américain

crudités

Houmous carottes cumin

pickles d'oignons rouges

Mortadelle, pesto, buratta

concassé de pistaches

Dagobert

crudités

Normand

brie, pomme, miel, noix, roquette

Guacamole

tomates cerises

Pain de viande

crème de tomate séchée, salade

Crème de fête

tomates cerises rôties au miel, pickles d'oignons rouges

2. Salades

Coleslaw

chou blanc et carotte marinés

Salsa mangue et oignons rouges

persil et buratta

Concombre et carottes râpées

épices chimichurri

Pastèque fête

concombre et menthe

Pâtes à l'italienne

tomates cerises et séchées, basilic, parmesan

Tomate mozzarella di buffala

huile d'olive, vinaigre et crème balsamique

3. Cakes & quiches

Cake aux légumes et fromage

au fil des saisons

Quiche du moment

selon l'humeur du chef ou de la vôtre

4. Desserts

Voir Menu "Buffet Desserts"

1+2+3+4 = APD 11.6€
 1+1+2+3+4 = APD 14.5€
 1+1+2+2+3+4 = APD 17.4€
 1+1+2+2+3+4+4 = APD 20.3€
 1+1+1+2+2+3+4+4 = APD 23.2€

PRIX HTVA
 A PARTIR DE 10 PERSONNES
 LIVRAISON ET INSTALLATION EN BUFFET APD 30€