









Cocktail dînatoire

par le chef Briant









Cuisine - Bio - Végétale

4 choix en salé et 4 choix en sucré 40 €/personne

(Équipe sur place et livraison sur devis, tarif dégressif à partir de 30 personnes)

Mets salés

Le snacking

Feuilleté de saucisse végétale Brochette style barbecue Tarte soleil à la tapenade de saison Olives en marinade maison

Les verrines

Salade aux algues sauce citronnée Crumble aux herbes sur légumes de saison Caviar végétal*

Mets sucrés

Perles de chia et fruits frais de saison
Fruits rôtis mixés à la crème de noisette
Crumble aux pommes au caramel salé
Crème au chocolat avec éclats d'amandes grillées
Bliss ball (rocher de dattes, cacao, amandes grillées et coco)
Moelleux au chocolat
Muffin fruité
Tartelette fine aux pommes



