VEGGABIO

Cuisine - Bio - Végétale

Paniers repas de saison

par le chef Briant

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

"Fait maison"

VEGGA BIO

Cuisine - Bio - Végétale

Formules

Entrée/Plat/Dessert 30€/p

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 20€/p

Jus de fruits et de légumes 5€/200ml

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

Entrées

Salade d'algues sauce citronnée
Caviar végétal*
Salade de légumes rôtis marinés
Lentilles vertes assaisonnées au jus de gingembre frais
Crudités potagères aux huiles gourmandes et suprêmes d'agrumes

Plats

Classiques de la cuisine Française

Parmentier à la sauce vin rouge ou moutarde
Blanquette végétale et riz pilaf
Bourguignon
Petit salé Vegga Bio
Crumble aux herbes sur légumes de saison

Exotiques et cuisine du monde

Curry coco, épices "minute", riz thaï semi complet
Chili con soy
Tagine et son chutney
Lasagnes fondantes aux légumes de saison et salade verte

Desserts

Pomme au four, caramel salé et éclats d'amandes toastées
Tarte Tatin
Moelleux au chocolat
Crumble sur lit de fruits avec son caramel salé et crémeux
Crème soyeuse au chocolat noir et éclats de noix de pecan

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Tous nos produits sont frais, de saison et issus de l'agriculture biologique
*selon saison et inspiration
Photos non contractuelles

"Fait maison"