

CUIZINES

DES CHEFS ET DES IDÉES

PLATEAUX REPAS GOURMET à 22,90€ HT

PLATEAU GOURMET VIANDE

Petit sandwich baguette Jambon blanc, comté, confit d'oignon et tomate

Ou

Salade de Concombre râpé en raïta, fromage frais et menthe, boulgour tomate, oignons blancs, jus de citron et huile d'olive, cubes de féta, cubes de concombre, olives Kalamata, basilic frais

Salade d'émincé de poulet marinée au cumin et olive verte, boulgour et tomate concassée au zeste de citron, roquette

Mousse au chocolat noisette concassée

Riz au lait spéculos

Vittel 33 cl

PLATEAU GOURMET POISSON

Petit sandwich baguette saumon fumée fromage frais aux herbes et concombre frais

Ou

Saumon cuit vapeur, citron confit, cranberries, quinoa, aneth et pesto de noisette maison.

Salade de colin cuit vapeur, graine de fenouil et huile d'olive, guacamole, mélange de quinoa et de riz, tomate cerise et roquette

Crème fouettée vanillée, fraises, crumble

Tapioca vanillée, lait de coco, coulis de mangue et fruit

Vittel 33 cl