

CUIZINES

DES CHEFS ET DES IDÉES

PLATEAUX GOURMET à 23,90€ HT

PLATEAU GOURMET VIANDE

Tortilla de blé, bœuf Charolais, cheddar, cream cheese et moutarde savora, ciboulette et salade
Poulet marinée au cumin et agrume, houmous de carotte, carotte et pois chiche, huile d'olive et coriandre

Tapioca, crème de vanille, lait de coco, mangue en fruit et en coulis

Compotée de pomme caramélisée, crumble

Vittel ou San pellegrino 50 cl

PLATEAU GOURMET POISSON

Tortilla de blé, saumon fumée, cream cheese eu citron confit et aneth fraiche, pois gourmand et mesclun

Saumon cuit, mousse de panais, lentille beluga, feuille d'épinard, baie roses, aneth

Framboise et rhubarbe, crumble

Coulis chocolat, crème fouettée à la crème de marron, biscuit cuillère et copeaux de chocolat noir

Vittel ou San pellegrino 50 cl

PLATEAU GOURMET VEGETARIEN

Tortilla de blé, houmous, courgette marinée au citron confit, tomate confite, carotte râpée, pignon et salade

Boulette de kefta, houmous, courgette marinée au basilic, boulgour assaisonnée de tomates séchées, poivrons marinés, menthe et épices Marocaines

Pêche abricot, crumble

Mousse au chocolat et noisette concassée

Vittel ou San pellegrino 50 cl