MIDI

Sandwichs

Minimum 10 personnes
Commande au plus tard à 12h la veille
Pains bio ouverts (nature, multi-céréales, noix, olives, noir)
Sandwichs mous fermés
Sans gluten +5€ pp

CLASSIQUE



MINI-SANDWICHES **NOS TARTINABLES**

Un plateau de 20 mini-sandwiches,
prévu pour environ 5 personnes, composé de cinq recettes :

Jambon, cornichons et oignons pickles
Poulet, yaourt fumé et ananas
Thon à la mexicaine et aïoli
Crabe, carotte et citron vert
Salade d'œufs, tomates cerises et olives

60,00€ */ plateau*



MINI-SANDWICHES **SIGNATURES**

Un plateau de 20 mini-sandwiches, prévu pour environ 5 personnes, composé de cinq recettes signature :

Jambon, poivronnade, roquette, tomate cerise et Manchego
Carpaccio de bœuf, sauce Harry's Bar et roquette
Saumon mariné, sauce hoisin, chou blanc, carottes et sésame
Scampis grillés, salsa picando, fenouil, courgette et oignons
Burrata, pesto, petits pois, sucrine et menthe

72,00€ */ plateau*



BAGUETTES

Un plateau de 6 baguettes composé de :

Baguettes garnies de jambon à l'os, emmental, mayonnaise, tomates, laitue et œuf
Baguettes garnies de salade de thon à la mexicaine, aïoli, câpres et persil plat
Baguettes garnies de houmous, falafels et légumes croquants

Plateau prévu pour 6 personnes

42,00€ */ plateau*

VEGGIE / VEGAN



MINI-SANDWICHES **VÉGÉTARIEN**

Un plateau de 20 mini-sandwiches réunissant cinq recettes signature, prévu pour environ 5 personnes :

Poivronnade, roquette, tomate cerise confite, Manchego

Muhamara, roquette, aubergine grillé, pignon de pin

Burrata, pesto, petit pois, sucrine, menthe

Asperge, fromage zaathar, radis, oeufs mimosa, cébette

Salsa picando, fenouil, courgette, oignons rouge, aïoli

72,00€ */ plateau*



MINI-SANDWICHES **VÉGAN**

Un plateau de 20 mini-sandwiches sur pain vegan, réunissant cinq recettes, prévu pour environ 5 personnes :

Asperges vertes grillées, sauce hoisin, chou blanc, carottes et sésame

Tartare de tomates, fenouil, courgettes et oignons

Muhammara, roquette, aubergines grillées et pignons de pin

Poivronnade, olives, roquette et tomates cerises confites

Portobello confit, petits pois, sucrine et menthe

72,00€ */ plateau*



BAGUETTES **VÉGÉTARIENNES**

Un plateau de 6 baguettes composé de :

Baguettes garnies de houmous, falafels et légumes croquants

Baguettes garnies de poivronnade, confit de fenouil et courgettes

Baguettes garnies de muhamara et aubergines grillées

42,00€ */ plateau*

LUNCH BOX



LUNCH BOX

La lunch box comprend une baguette garnie au choix, un fruit de saison, un cookie et une bouteille d'eau de 50 cl.

Baguette au choix :

Jambon à l'os, emmental, mayonnaise, tomates, laitue et œuf

Salade de thon à la mexicaine, aïoli, câpres et persil plat

Houmous, falafels et légumes croquants

13,90€ */ pc*

Lunch



PLATEAU DE QUICHES

Un plateau de 8 quiches individuelles d'environ 12 cm de diamètre, prévu pour 3 personnes.

Cinq recettes sont proposées :

Saumon et brocoli

Quiche lorraine

Poireaux et parmesan

Butternut et Comté

Méditerranéenne : tomates, courgettes, poivrons, oignons et olives

64,00€ */ plateau*



PLATEAU DE QUICHES VÉGÉTARIENNES

Un plateau de 8 quiches individuelles végétariennes d'environ 12 cm de diamètre, prévu pour 3 personnes.

Trois recettes sont proposées :

Poireaux et parmesan

Butternut et Comté

Méditerranéenne : tomates, courgettes, poivrons, oignons et olives

64,00€ */ plateau*



ASSIETTES DU CHEF — ENVIRON 500 G

Une assiette froide d'environ 500 g, composée selon la saison et l'inspiration du Chef. Quatre versions au choix : mixte, poisson, viande ou végétarienne. Pain frais et beurre inclus.

23,00€ */ pers*

ACCOMPAGNEMENTS



SALADES D'ACCOMPAGNEMENT

À titre d'exemple :

Salade de chou-carotte

Salade méditerranéenne

Chop suey

3,50€ */pc en verrine*

(±100gr, une sorte pp)

6,00€ *pp en buffet*

(min. 20 pers, 3 sortes, ±200gr)



SOUPE DU JOUR

Une soupe maison préparée avec des légumes de saison. La recette change chaque semaine selon le choix du Chef.

Un petit pain et du beurre sont prévus pour chaque personne.

Vendue en contenant de 1 L et livrée chaude. Un litre correspond à environ quatre portions.

12,00€ */ pc*



SALADE COMPOSÉE — 300G

Composez votre salade à partir d'une base de légumes, puis sélectionnez le topping de votre choix :

Viande

Crustacés/Poisson

Végétarien

Les compositions ci-dessous sont données à titre d'exemple :

Chou-fleur rôti, grenade et yaourt au cumin

Haricots verts, pommes de terre, tomates cerises et moutarde à l'ancienne

Légumes croquants, vinaigrette thaï, coriandre et cacahuètes

Courgettes, romanesco, asperges vertes et fromage au zaatar

La composition peut varier selon les produits frais disponibles et l'inspiration du Chef

12,00€ */ pc*



ASSORTIMENT DE VERRINES

L'assortiment réunit quatre recettes à base de viande, de poisson ou de légumes, sélectionnées selon le marché.

Exemples selon le marché :

Bœuf Holstein fumé, sauce Harry's Bar, roquette et parmesan

Saumon mariné, sauce hoisin, légumes croquants, sésame et coriandre

Portobello confit, petits pois, sucrine, huile d'olive et menthe

Asperges vertes, fromage au zaatar, radis, œuf mimosa et cébette

Pour un déjeuner ou un diner, nous prévoyons quatre verrines par personne.

5€ */ pc*



ASSORTIMENT DE VERRINES VÉGÉTARIENNES

Les compositions ci-dessous sont données à titre d'exemple :

Portobello confit, petits pois, sucrine, huile d'olive et menthe

Asperges vertes, fromage au zaatar, radis, œuf mimosa et cébette

Burrata et pesto

Muhammara, roquette et aubergines grillées

Pour un déjeuner ou un diner, nous prévoyons quatre verrines par personne.

5€ */ pers*