

Nos menus 2 ou 3 services conviendront parfaitement pour vos lunches et diners, pour des repas pris à table ou en walking, avec service au buffet.

NOS ENTRÉES

Assortiment de préparations chaudes ou froides et de salades.

Quelques exemples d'entrées : Salade de haricot princesse croquant au sésame toasté • Taboulé de quinoa aux herbes fraîches • Chiffonnade de charcuterie sarde • Ceviche de dos de cabillaud • Salade de betterave crue, poire et feta • Champignons des bois flambés • Carpaccio de boeuf teryaki maison...

NOS PLATS

Assortiment de plats chauds et leurs accompagnements.

Quelques exemples de plats : Millefeuille de légumes et son crumble au parmesan • Carbonnades à la Stouterik et gratin dauphinois • Aubergine à la Parmigiana accompagné de laitue feuille de chêne • Echine de porc au miel et au cidre avec fenouil rôti au safran • Cocotte de volaille paysanne et son riz • Curry vert au légumes de saison...

NOS DESSERTS

Assortiment de desserts maison.

Quelques exemples de desserts : Crème chocolat • Cheese cake de la maison • Panna cotta poire verveine • Tiramisu café-spéculoos • Clafoutis aux fruits de saison...

Entrée + plat	24,00 € / pers.
Plat + dessert	23,00 € / pers.
Entrée + plat + dessert	32,00 € / pers.

Nous proposons également des diners servis à table (tarif sur mesure).

MENUS 2 OU 3 SERVICES



Toutes nos formules sont disponibles à partir de 40 personnes. Les prix affichés sont hors TVA (12%) et sont donnés à titre indicatif pour un catering de 100 personnes.