



NOTRE CARTE TRAITEUR

PLATEAUX REPAS

Choisissez le plat qui vous fait envie pour 10 pers minimum
Plats collectifs ou portions individuelles
Tous nos plats peuvent être déclinés en végétarien

Plat seul

13
EUROS

Entrée-plat ou Plat - dessert

16
EUROS

Entrée, plat et dessert

18
EUROS

BUFFET

A partir de 12 personnes
Pièces individuelles à déguster debout ou assis
Grand choix végétarien
Boissons, vaisselle, service possibles

Apéritif - 4 pièces salées/personne

12
EUROS

Buffet 7 pièces salées et sucrées/personne

18
EUROS

**Buffet "grand évènement"
9 pièces salées et sucrées/personne**

21
EUROS

LES ENTRÉES

Gaspacho de légumes

Des vitamines en folie, des couleurs de la fraîcheur

Salade Sicilienne

Un subtil mélange d'oranges d'oignons Rouges et de Coriandre ... du peps dans la bouche

Taboulé Marocain

Que du frais finement ciselé, coloré et savoureux

Salade Pasta Cosi

Pâtes avec Garniture variée selon saison, thon ou végé

Salade De Saison

Crudités de Saison assaisonné à la vinaigrette espagnole

Tartines de Tzatziki

Nous pratiquons la version albanaise, un peu relevée, sur lit de salade

Plat seul

13
EUROS

Entrée-plat ou Plat - dessert

16
EUROS

Entrée, plat et dessert

18
EUROS

LES PLATS

Salade gourmande

Selon l'inspiration de l'équipe et les plus beaux légumes du moment - nous préciser si carné ou poisson ou végété

Les tajines de saison

Poulet, végété, poisson, on décline! Notre spécialité!

Dahl de lentille vert ou rouge

Une saveur exotique, un parfum délicat, un super plat végété

Arancini

La tradition italienne gourmande, parfait au boeuf mais avez-vous testé la version végété?

Tian Végé

Légumes estivaux sur lit de riz de camargue.

Pastilla végété ou carnée

Accompagnée de sa belle salade de saison, cette spécialité sucrée salée du Maroc vous surprendra... la première fois car vous y reviendrez, c'est garanti!

Plat seul

13
EUROS

Entrée-plat ou Plat - dessert

16
EUROS

Entrée, plat et dessert

18
EUROS

LES DESSERTS

Fondant au chocolat

Faut-il le présenter...

Moelleux aux marrons

Une gourmandise sans gluten

Carrot Cake

Il faut manger cinq fruits et légumes par jour alors...

Brochette de fruits

Si vous avez pris trop de moelleux aux marrons.
Selon saison bien sur

Citron Meringué

Une belle verrine de mousse de citron et sa meringue croquante

Mousse de fruits de saison

Colorée et gourmande, sans gluten mais avec plaisir

Panacotta des chefs

Déclinable au caramel beurre salé, fruits frais, coulis passion

Tarte aux fruits

De saison, cela va sans dire

Fondant au citron

Léger et frais

Financier nature, à l'abricot, aux fruits rouges

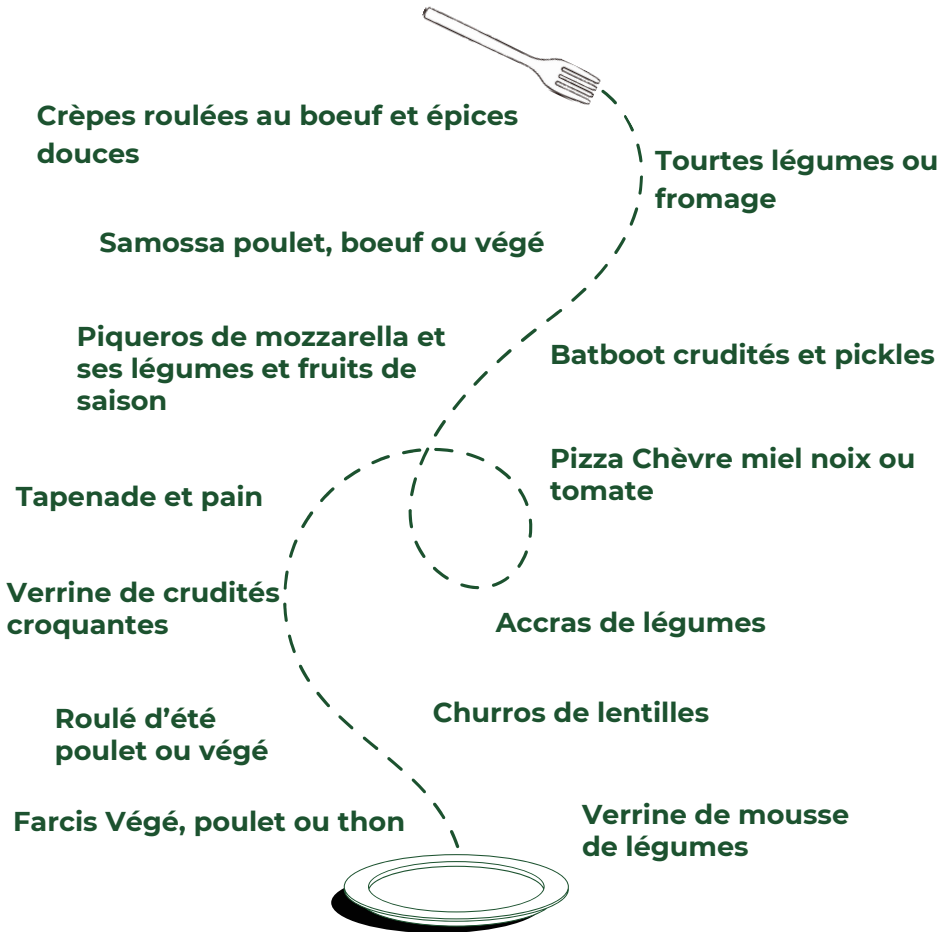
Et aux amandes bien sur!

Tiramisu aux fruits

Classique... aux cookies maison!



LES PIÈCES BUFFET SALÉES



Apéritif - 4 pièces salées/personne

12
EUROS

Buffet 7 pièces salées et sucrées/personne

18
EUROS

Buffet "grand évènement"

9 pièces salées et sucrées/personne

21
EUROS