

BUFFET FROID À LA CARTE

Afin de garantir votre commande un délai minimum de 24 heures est requis.

Servis sur plateaux en porcelaine ou biodégradables, ustensiles de services en sus standard ou recyclable.

Plateaux de légumes | Végétariens sans gluten | Minimum de 5 portions par sélection

- 6.50 Brocoli, crème sure à l'oignon, amandes effilées et canneberges
- 6.50 Carottes rôties au miel et zaatar, labneh au citron
- 6.50 Chou-fleur grillé au chili, sauce Tahini et mélasse de grenade
- 6.50 Courgettes poêlées, pesto et panko au parmesan
- 6.50 Crostini aux champignons et ricotta au basilic

Salades composées | Minimum de 5 portions par sélection

- 6.50 Salade de betteraves | Betteraves, fenouil, edamames, raisins blonds, amandes et ciboulette | Sans gluten, sans lactose
- 6.50 Salade de concombres | Concombre au yogourt, aneth, oignons rouges et sumac | *Sans gluten*
- 6.50 Salade de couscous perlé | Couscous perlé, poivrons, mangue, concombre, tomates | *Sans lactose*
- 6.50 Salade de fenouil | Fenouil, orange, céleri et persil | *Sans gluten, sans lactose*
- 6.50 Salade d'orzo | Orzo, brocoli, courgette et citron | *Sans lactose*
- 6.50 Salades de pâtes | Gemelli, tomates séchées, olives, salami de Gênes et bocconcini
- 6.50 Salade de quinoa | Quinoa, chou kale, courge, féta, pacanes et canneberges | *Sans gluten*
- 6.50 Salade de riz style Banh Mi | Riz, concombre, carotte, daïkon, coriandre, sauce au sésame | *Sans gluten, sans lactose*
- 6.50 Salade de roquette | Roquette, figues, chips de prosciutto, parmesan et oignons caramélisés | *Sans gluten*
- 6.50 Salade panachée | Mesclun, endives, poires et pacanes | *Sans gluten, sans lactose*
- 3.25 Pain et beurre | 1 portion

Viandes et poissons | Minimum de 5 portions par sélection

- 9.95 Croquettes de tofu à la betterave, sauce raïta au yogourt | 2
- 14.95 Poitrine de poulet au romarin, courges rôties, sauce à l'érable et moutarde
- 14.95 Poitrine de poulet, chips d'oignons, lardons, cresson, sauce ranch
- 15.95 Rôti de bœuf, réduction de vin rouge, chips de pommes de terre rattes, sauce aux herbes
- 15.95 Rôti de bœuf, duxelles de champignons, parmesan, croûtons, huile de ciboulette
- 16.95 Magret de canard, radicchio, chips de betterave, vinaigrette à la camerise
- 15.95 Brochette de crevettes, panko au nori et mayonnaise au gingembre | 2 x 3 crevettes
- 17.95 Gravlax de saumon, betteraves, oignons marinés, crème fraîche et sarrasin
- 17.95 Filet de saumon rôti, salade de fenouil, radis et sauce déesse verte
- 17.95 Thon glacé au miso et au sirop d'érable, mayonnaise au yuzu

Sandwichs à l'unité | Minimum de 2 sandwichs identique par sélection

- 10.50 Burger au poulet | Poulet, bacon, tomates, laitue, parmesan et sauce César
- 10.50 Burger au rôti de bœuf | Rôti de bœuf, oignons caramélisés, roquette, fromage emmental et sauce béarnaise
- 10.50 Croissant au jambon et fromage | Jambon, fromage emmental, laitue, cornichons et beurre café de Paris
- 10.50 Pain aux canneberges au fromage brie | Brie, oignons caramélisés, pacanes, figues et laitue | *Végétarien*
- 10.50 Sandwich au fruit du jacquier BBQ | Ananas, oignons marinés et laitue | *Végétalien*
- 13.50 Ciabatta au bœuf | Bœuf teriyaki, poivrons et oignons, concombres, coriandre et sauce crémeuse au gochujang
- 13.50 Ciabatta au poulet | Poulet tandoori, oignons rouges, concombres, laitue et sauce déesse verte
- 13.50 Croissant au saumon fumé | Saumon fumé, fromage aux herbes, câpres citronnés, oignons marinés et roquette
- 13.50 Pain aux canneberges à la dinde fumée | Dinde fumée, brie, bacon, roquette et moutarde au miel
- 13.50 Pain aux herbes au poulet | Poulet pané, mozzarella di bufala, tomates, roquette, pesto et miel épicé
- 13.50 Pain aux herbes aux viandes froides | Jambon, dinde, salami de Gênes, piments banane, mozzarella di bufala, tomates, laitue et sirop de balsamique

Desserts | Minimum de 5 portion par sélection

- 3.00 Biscuit maison aux choix | 1 par pers. | Chocolat-pacanes | Avoine-canneberges-orange | Avoine-raisins
- 4.50 Brownie au chocolat | *Sans gluten, sans lactose*
- 7.00 Chou praliné aux noisettes
- 9.00 Douceurs miniatures | 3 unités
- 7.00 Financier aux amandes et oranges confites | *Sans gluten et sans lactose*
- 7.00 Gâteau choco-bananes, ganache à la fraise | *Végétalien et sans gluten*
- 9.00 Rochers aux amandes et fleur de sel | 3 unités
- 5.50 Salade de fruits frais

En complément | Achat minimum de 5 portions par sélection | Prix à la portion

- 5.75 Crudités et trempette | 12 mcx
- 13.95 Fromages fins | 75 g | Fruits et biscottes
- 22.95 Fromages et charcuteries d'ici et d'ailleurs et ses accompagnements | 100 g chacun
- 11.00 Mélange de noix épicées maison | 150 g | *Sans arachides*
- 10.95 Saumon fumé 60 g et ses accompagnements | Câpres, citrons, pickle d'oignon, sauce à l'aneth et croûtons

BUFFET FROID ET CHAUD

Forfait 40.95 par personne | À partir de 8

Afin de garantir votre commande un délai minimum de 24 heures est requis.

Servis sur plateaux en porcelaine ou biodégradables, réchauds et ustensiles de services en sus.

Salades composées | 1 choix

Inclus : Salade verte panachée, fromage Comté, croûtons et lardons | Pain et beurre

Salade de betteraves | Betteraves, fenouil, edamames, raisins blonds, amandes et ciboulette | *Sans gluten, sans lactose*

Salade de concombres | Concombre au yogourt, aneth, oignons rouges et sumac | *Sans gluten*

Salade de couscous perlé | Couscous perlé, poivrons, mangue, concombre, tomates | *Sans lactose*

Salade de fenouil | Fenouil, orange, céleri et persil | *Sans gluten, sans lactose*

Salade d'orzo | Orzo, brocoli, courgette et citron | *Sans lactose*

Salades de pâtes | Gemelli, tomates séchées, olives, salami de Gênes et bocconcini

Salade de quinoa | Quinoa, chou kale, courge, féta, pacanes et canneberges | *Sans gluten*

Salade de riz style Banh Mi | Riz, concombre, carotte, daïkon, coriandre, sauce au sésame | *Sans gluten, sans lactose*

Salade de roquette | Roquette, figues, chips de prosciutto, parmesan et oignons caramélisés | *Sans gluten*

Salade panachée | Mesclun, endives, poires et pacanes

Plats chauds | 1 choix

Viandes Bœuf bourguignon classique | Oignons perlés, lardons, champignons, vin rouge | *Sans gluten*

Bœuf braisé, échalotes confites, sauce au porto | *Sans gluten, sans lactose*

Émincé de poulet aux champignons, fond de veau, sauce crème au vermouth | *Sans gluten*

Émincé de poulet, beurre blanc aux herbes | *Sans gluten*

Cuisse de lapin à la moutarde | Désossée | *Sans gluten*

Poissons & Fruits de mer Crevettes (6) et légumes, beurre blanc à l'anis | *Sans gluten*

Saumon rôti, velouté poireaux | *Sans gluten*

Turbot, julienne de légumes, sauce homardine | *Sans gluten*

Végétariens Lasagne roulée à la ricotta, épinards et oignons caramélisés, sauce tomate

Steak de chou-fleur, sauce romesco | Poivrons, tomates et amandes | *Sans gluten*

Tortiglioni, sauce crémeuse à la vodka et huile de chili

Accompagnements chauds | 2 choix

Jardinière de légumes Pommés de terre rattes aux herbes et citron

Légumes racines rôtis Purée de pommes de terre à la ciboulette

Gratin dauphinois Ratatouille

Orzo au basilic Tagliatelles aux herbes

Desserts | 1 choix

Biscuit maison aux choix | 1 par pers. | Chocolat-pacanes | Avoine-canneberges-orange | Avoine-raisins

Brownie au chocolat | *Sans gluten, sans lactose*

Chou praliné aux noisettes

Financier aux amandes et oranges confites | *Sans gluten et sans lactose*

Gâteau choco-bananes, ganache à la fraise | *Végétalien et sans gluten*

Salade de fruits frais

En complément | Achat minimum de 5 portions par sélection | Prix à la portion

5.75 Crudités et trempette | 12 mcx

13.95 Fromages fins | 75 g | Fruits et biscottes

22.95 Fromages et charcuteries d'ici et d'ailleurs et ses accompagnements | 100 g chacun

11.00 Mélange de noix épicées maison | 150 g | *Sans arachides*

10.95 Saumon fumé 60 g et ses accompagnements | Câpres, citrons, pickle d'oignon, sauce à l'aneth et croûtons