

BUFFET FROID À LA CARTE

Afin de garantir votre commande un préavis de 24 h est recommandé.
Servi sur plateaux en porcelaine ou biodégradables, ustensiles de service en sus.

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 Gravlox 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 préavis de 24 h est recommandé.
Servi sur plateaux en porcelaine ou biodégradables, réchauds et ustensiles de service 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

Pommes 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