



RECETTES

— Buffet 100% végétal —

PRINTEMPS / ÉTÉ

PIÈCES COCKTAIL SALÉES - 3€

- Ajo blanco : gaspacho blanc aux amandes, ail, concombre et menthe
- Focaccia aux tomates séchées
- Brochettes "chèvre", melon, basilic ou menthe
- Cakes aux oignons et tofu fumé
- Focaccia aux tomates séchées
- Tarte salée au tofu fumé et légumes du moment
- Toasts de terrine végétale et confit du moment
- Toasts de fauxmon (carotte marinée), pickles et aneth
- Toast feuilleté au fromage frais et légumes confits
- Pão de queijo brésilien et sauce ail et citron
- Sushi de pastèque rôtie au sésame
- Wraps crudités et "fromage" de chèvre

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES - 3€

- Brookie (brownie - cookie)
- Carrot cake ou cake citron-pavot
- Crème dessert et coulis de fruits
- Crémeux citron et biscuit coco
- Fondant au chocolat (option piment d'Espelette)
- Muffins pépites de chocolat ou pralines
- Pudding de chia aux fruits

PIÈCES COCKTAIL SALÉES - 3,9€

- Cakes, crémeux paprika fumé et poivrons marinés
- Mini burgers
- Rouleaux de printemps, sauce cacahuètes

RECETTES À PARTAGER - 2,5€ À 3€

- Taboulé à menthe persil - 3€
- Salade de lentilles "chèvre" grenade - 3€
- Quinoa aux crudités, vinaigrette au gingembre - 3€
- Ceviche de chou fleur (coriandre) - 3€
- Authentique guacamole mexicain accompagné de chips tortillas - 3€
- Houmous traditionnel ou houmous de betterave, accompagné de gressins - 2,5€
- Fromage crémeux et onctueux à tartiner accompagné de crudités - 2,5€
- Salade de fruits (sucré) - 2,5€

