

Menu traiteur

Options végétaliennes sur demande

Service et menu personnalisé

Plateau de fromages

Fromages, fruits, accompagnements, et craquelins.

Plateau de crudités

Légumes frais et trempettes.

Plateau de fruits frais

Plateau de fruits frais joliment décoré.

Plateau de viennoiseries

Muffins, croissants, chocolatines et scones.

Plateau de sandwichs

Focaccia du moment

Dinde et porc rôties, mayonnaise césar au bacon, suisse, roquette.

Ciabatta italien

Pain ciabatta, salami, capicollo, provolone, oignons rouges, pesto, mayonnaise.

Traditionnels sandwichs triangles

Simples mais gourmands et servis sur pain Automne boulangerie, ces sandwichs garnis de salade de poulet, d'œufs ou de jambon sauront égayer vos tables de tradition.

Bols de Salade

Options de salades gourmandes pour égayer vos tables.

-**Salade grecque**

-**Salade d'amour**

-**Salade Pâtes et légumes grillés**

-**Salade de pommes de terres gourmande**

-**Salade Kale d'automne**

-**Salade de crevettes calabrese**

Plateau desserts

Nos mini desserts les plus gourmands réunis en un plateau, au choix du chef (tartelettes, mousses, choux, cakes, biscuits et bien plus encore ! Demandez pour des spécifications)

Bouchées gourmandes

Roulé feuilleté à l'abricot, au romarin et au brie.

Bouchées de concombres mousse herbes et saumon fumé.

Feuilletés saucisse et champignons.

Mini scones crème sure et oignons verts.