

Propositions de snacks, menus, buffets pour les manifestations_____

Snacks sucrés :

Gâteau	2,50 € Pièce
Barre chocolatée Lindt	1,50 € Pièce
Yaourt aux fruits (150 g)	1,50 € par port.
Petit panier de fruits (25 pièces)	15,00 € Pièce
Grand panier de fruits (50 pièces)	28,50 € Panier
Salade de fruits en verrine (120 g)	2,10 € par port.
Petits gâteaux pour le café (3 par personne)	1,20 € par port.
Feuilletés français - Mini croissant, Mini pain aux raisins, mini torsade	1,20 € Pièce

Snacks salés :

Grand bretzel " maxi" 160g	1,60 € Pièce
Mini-pain garni	2,00 € Pièce
Baguette garni	3,50 € Pièce
Mauricette triangle au Emmental	3,50 € par port.
Brochette de tomates-cerise et mozzarella	1,60 € Pièce
Paire de saucisses blanches avec bretzel et moutarde douce	5,40 € par port.
Sélection de fromages avec raisins et noix	10,50 € par portion
Saucisse au curry et pain cuit au feu de bois	3,60 € par port.
Hotdog de volaille avec moutarde, ketchup, concombre et oignons frits	3,60 € par port.
Snacks salés	1,00 € Pièce
Mini-rouleau de printemps à la sauce au piment	1,50 € par port.

Canapés: (Minimum 10 pièces)

Sélection de canapés avec saumon fumé, jambon séché, salami milanais, brie et une alternative végétarienne	3,00 € Pièce
---	--------------

Snacks apéritifs

Légumes frits et marinés au balsamique	2,80 € par port.
Crème de fromage de chèvre bio à la confiture de raisins rouges, croûtons de pain complet	2,80 € par port.
Salade de fruits de mer méditerranéenne aux crevettes et aux calamars	3,20 € par port.
Salade de bœuf asiatique aux pousses de soja	3,20 € par port.
Salade chaude de raviolis aux girolles	3,20 € par port.

Tous les prix s'entendent TVA et service inclus. Sous réserve de modifications. 07/20

Propositions de snacks, menus, buffets pour les manifestations_____

Sélection de fromages avec raisins et noix 10,50 € par portion

Soupes :

Soupe de goulache 5,50 € par port.

Ragoût de lentilles végétarien 4,50 € par port.

Soupes de saisons :

Velouté d'asperges 4,50 € par port.

Soupe potiron-carottes 4,50 € par port.

Toutes les soupes sont servies avec du pain frais.

Enfants :

Escalope de dinde panée au fromage et poêlée, avec sauce tomate et spaghettis 7,50 € par personne

3 bâtonnets de poulets avec potatoes & ketchup ^ 7,50 € par personne

Spaghettis avec sauce bolognaise ou sauce tomate 5,50 € par personne

Boulettes de cabillaud avec cubes de pommes de terre et rémoulade 7,50 € par personne

Tous les prix s'entendent TVA et service inclus. Sous réserve de modifications. 07/20

Propositions de snacks, menus, buffets pour les manifestations_____

Composition d'un menu :

Entrées

V1

Coeurs de laitue romaine / sauce César /
chips de lard / copeaux de parmesan 9,50 € par port.

V2

Salade fraîche d'herbes sauvages / Vinaigrette au tamarin
Mangue / Noix épicées / Blanc de poulet aux fines herbes 12,00 € par port.

V3

Saumon mariné aux fines herbes / Asperges vertes sauvages /
Laitue frisée / Sauce gravlax 13,50 € par port.

V4

Tartare de thon jaune / Avocat / Radis /
Bouillon au gingembre / Cresson shiso 14,50 € par port.

V5

Servie sur assiette en verre à 4 compartiments :
Salade d'herbes sauvages / Vinaigrette à la mangue et au tamarin / Noix / Gressin
Gazpacho tiède servi en verrine
Crevette marinée / Sauce aux tomates et olives
Coppa di Parma / Melon / Olives aux herbes 15,00 € par port.

V6

Servie sur assiette en verre à 4 compartiments :
Salade césar / Blanc de poulet / Fromage italien / Gressin
Fromage de chèvre gratiné / Moutarde aux raisins rouges / Thym
Gravlax / Crème / Caviar
Boulettes de betterave rouge / Houmous / Cresson 15,00 € par port.

Plats intermédiaires végétariens

VVégétarien 1

Légumes méditerranéen mariné / Roquette /
Olives aux herbes / Fromage italien 11,00 € par port.

VVégétarien 2

Carpaccio de betterave rouge / Quinoa fruité / Salade d'herbes sauvage / Noix épicées 11,50 € par port.

Plat principal végan

VVégan 1

Tofu frit / Sésame / Concombre / Citrons marinés / Gel de yuzu 8,50 € par port.

Soupes

S1

Soupe de carottes jaunes / Curry anapurna / Graines de courges 6,00 € par port.

S2

Velouté de champignons des bois / saccotti de cèpes 7,00 € par port.

Tous les prix s'entendent TVA et service inclus. Sous réserve de modifications. 07/20

Propositions de snacks, menus, buffets pour les manifestations_____

S3
Soupe de lentilles rouges / Raviolis aux dal de légumes / Gressin 6,50 € par port.

Soupe végan

SVegan1
Soupe curry rouge & noix de coco / Wantoni de légumes 6,50 € par port.

Plats intermédiaires

Z1
Cabillaud / Purée de petits pois / Mousse de raifort / Betterave rouge / Cresson affila 15,00 € par port.

Plats principaux (viande)

H1
Blanc de poulet / Jus au Porto / Patates douces 19,00 € par port.

H2
Roulade de bœuf braisée / Carotte / Chou-rave / Knoedels de pommes de terre 19,00 € par port.

H3
Côte de veau avec son jus au romarin et au Barolo, légumes croquants et fregola tostata 27,00 € par port.

H4
Rosbif Aberdeen Black / Jus au cubède / Légumes frais / Gratin de pommes de terre 27,00 € par port.

H5
Magret de canard poêlé / Jus au miel et au macis / Légumes-racines / Pommes de terre et poireaux 25,00 € par port.

H6
Filet de boeuf avec crevette grillée, asperges vertes, tomates et purée de patate douce 32,00 € par port.

H7
Côte de porc Duroc / Sauce à la moutarde de meaux / Haricots / Mini rösti 17,00 € par port.

Plats principaux (poissons)

HPoisson1
Filet de saumon / émulsion de myrte et de citron / Poireau / Pommes de terre 25,00 € par port.

Plats principaux végétariens

HVégétarien1
Fregola tostata à la crème / Tomate cerise / épinards / Artichaut / Champignons shimeji 18,00 € par port.

HVégétarien2
Curry de patate douce / Ciboule / Pleurotes /Coriandre 15,00 € par port.

Plat principal végane

HVégan1
Tartelette de risotto au romarin / Courgette / Jus aux aubergines / Tapenade d'olives 15,00 € par port.

Tous les prix s'entendent TVA et service inclus. Sous réserve de modifications. 07/20

Propositions de snacks, menus, buffets pour les manifestations_____

Desserts

D1

« Black & White »

Rencontre des chocolats noir et blanc / Glace au yaourt / Griottes / Crumble au chocolat 8,00 € par port.

D2

Crème de mascarpone sur miroir au chocolat / Compotée de fruits des bois /
Glace à la noisette et au pralin

8,00 € par port.

D3

Forêt-noire réinterprété

Sphère de mousse au chocolat / Micro-biscuit / Émulsion au kirsch /
Sorbet cerise / Crumble au chocolat

9,00 € par port.

D4

Tarte au gianduia / Mangue / Kiwi / Glace au café

8,50 € par port.

D5

Opéra / Sorbet cerise / Crumble / Macaron

9,00 € par port.

D6

Tarte aux pommes tiède / Gelée de cerises / Glace vanille / Crumble chocolat

9,00 € par port.

Tous les prix s'entendent TVA et service inclus. Sous réserve de modifications. 07/20

Propositions de snacks, menus, buffets pour les manifestations_____

Propositions de buffets

Buffet italien

Entrées :

Coppa di Parma au melon frais
Jambon de Parme aux olives marinées aux herbes
Salami italien aux tomates marinées
Fruits de mer aux oignons rouges et au fenouil
Tomates avec mozzarella de bufflonne et basilic
Légumes méditerranéens grillés au vinaigre balsamique
« Vitello tonato », veau à la sauce au thon et aux câpres
Salade César - laitue romaine au parmesan, lardons et croûtons

Soupe :

Velouté de courgettes

Plats principaux :

Piccata Milanese de blanc de poulet, sugo de tomates, courgettes, fussili giganti
Culotte de veau à la sauge et bavette
Filet de loup de mer sur trio de poivrons, sauce aux agrumes
et pommes de terre au romarin
« Orecchiette alla Pugliese » avec brocoli, piment et crevettes
« Gnocchi al Gorgonzola » - avec pois gourmands et gorgonzola

Buffet de desserts :

Panna Cotta avec coulis de fruits
Tiramisu aux cerises
Mousse au chocolat au lait
Salade de fruits frais
Glace latte macchiato & glace stracciatella

39,00 € par pers.

Tous les prix s'entendent TVA et service inclus. Sous réserve de modifications. 07/20

Propositions de snacks, menus, buffets pour les manifestations_____

Buffet espagnol

Entrées :

Jambon serrano aux olives marinées et aux herbes
Salami aux piments doux marinés
Calamars, seiches et crevettes marinées avec huile d'olive, poivrons et ail
Salade bergère espagnole avec fromage de brebis, concombres, tomates
et oignons rouges
Salade de thon aux câpres, pommes de terre et céleri
Salade de tomates avec oignons et vinaigre de sherry
Maquereau fumé avec sauce au guacamole
Salade d'herbes sauvages avec vinaigrette maison et croûtons

Soupe :

Soupe espagnole de légumes

Plats principaux :

Rosbif rôti et son jus au poivre,
légumes méditerranéens et pommes de terre ridées au mojo rouge
Flétan noir au chorizo et paëlla de légumes
« Albonigas » - boulettes de veau avec décoction d'aubergines
« Tortilla Espanola » - avec ragoût de tomates et poivrons
« Empanada » avec sauce yaourt à la menthe

Buffet de desserts :

Riz au lait et coulis de fruits
Gâteau espagnol aux amandes
Crème catalane
Salade de fruits frais
Mousse chocolat à l'orange
Glace mangue-melon

44,00 € par pers.

Tous les prix s'entendent TVA et service inclus. Sous réserve de modifications. 07/20

Propositions de snacks, menus, buffets pour les manifestations_____

Buffet oriental

Entrées :

Blanc de poulet « Marrakech » avec pois chiches et kéfir
Nouilles chinoises piquantes aux petits légumes, piment, citron vert
Salade de bœuf avec pousses de soja, cacahuètes et coriandre
Fallafels frits à la sauce aïoli
Fromage de chèvre avec taboulé et figues séchées
Houmous avec naan indien
Cœurs de laitue et vinaigrette à la mangue et au tamarin avec noix

Soupe :

Soupe noix de coco-curry aux champignons et au poireau

Plats principaux :

Magret de canard poêlé avec curry masaman, légumes du wok
et nouilles udon au sésame noir
Brochette marocaine d'agneau avec fromage de brebis
chutney oignons-coriandre et poêlée de pommes de terre
Poulet oriental avec safran, raisins secs et menthe
Curry vert de perche avec riz parfumé au jasmin
Ragoût de patate douce aux légumes avec tofu soyeux

Buffet de desserts :

Crème de chocolat aux pistaches
Riz au lait à l'eau de rose et aux amandes
Crème de citron vert et de mangue avec sauce aux agrumes
Glace coco servie dans sa noix
Yaourt avec noix et fruits secs
Fruits frais de saison

44,00 € par pers.

Tous les prix s'entendent TVA et service inclus. Sous réserve de modifications. 07/20

Propositions de snacks, menus, buffets pour les manifestations_____

Buffet Badois

Entrées :

Planchette Forêt-Noire avec spécialités maison
Lard et jambon avec légumes-racines marinés
Filet de truite fumé à la sauce aux aïelles
Fromage blanc à la ciboulette et aux échalotes
Côte de veau à la vinaigrette aux radis
Salades et crudités

Soupe :

Soupe de pommes de terre-poireau avec croûtons

Plats principaux :

Tafelspitz de bœuf cuit sous vide avec raifort et poêlée de pommes de terre
Rôti de cochon de lait et jus au cumin, knoepfle
Filet de sandre poêlé sur poireau à la crème, tagliatelles
Ravioles à l'épeautre et aux légumes sur racines de persil
Légumes frais

Buffet de desserts :

Salade de fruits frais
Crème de fromage aux fruits des bois
Soufflé à la crème anglaise
Forêt-noire en verrine
Glace aux noix

43,00 € par pers.

Tous les prix s'entendent TVA et service inclus. Sous réserve de modifications. 07/20