

Buffet simple :

- Légumes à la croque de saison, herbes fraîches et grenade
 - Houmous au curcuma et miel, herbes, sésame noir
 - Cakes salés à la tapenade olive et tomates séchées
 - Petits cannelés salés
 - Focaccia maison aux olives et aux thym / romarin
 - Verrines de tzaziki et carottes
 - Mini sandwiches (selon thème ou saison)

Buffet dînatoire :

Buffet simple + mon plat signature en format dégustation.

Le curry doux de patates douces, coco, tomates, coriandre et grenade

Repas sous forme de buffet, ou repas servit à l'assiette

Au choix: 2 entrées / 2 plats / 2 desserts

Entrées au choix :

- Taboulé de chou-fleurs (sans gluten)
 - Taboulé Arménien
- Semoule de chou rouge aux noisettes et à la ciboulette
- Tranches d'aubergines confites au miso, sauce tahine et herbes fraîches
 - Salade d'orzo (petites pâtes), tomates confites et olives
- Salade de lentilles au tofu fumé, grenade, noix, huile de noisettes, herbes fraîches
 - Salade de carottes râpée au jus d'agrumes, cumin et ciboulette

Plats au choix :

- Curry doux aux patates douces, coco, tomates, pois chiches, chips de coco et coriandre fraîche
- Chili sin carne au soja, haricots rouges, oignons, poivrons rouges, sauce tomate, chocolat, coriandre et citron vert
- Demis patates douces confites, sauce au curry (ou autre sauce au choix), tahine, grenade et herbes fraîches
 - Demis aubergines confites, pois chiches crémeux
 - Pâtes à la bolognaise végétale

Un accompagnement au choix (compris avec les deux plats) :

- Semoule au curcuma
 - Quinoa au paprika fumé (possibilité nature)
- Riz complet à la cannelle et aux épices (possibilité nature)
 - Boulgour nature

Desserts au choix :

- Mousse au chocolat
 - Cake à la noisette du piémont
 - Marbré, chocolat
- Cake à la vanille, topping crumble
- Plateaux de fruits frais de saison
 - Muffins pomme/cannelle
 - Tarte rustique aux pommes