

Menu Octobre

A retrouver dans vos buffets et plateaux repas

Entrées

- Choufleur rôti, straciatella, jambon de pays, vinaigrette de betterave
- Salade de butternut et champignons, pignons de pin et saumon teriyaki
- Mimosa de sardine, poireau vinaigrette
- Oeuf mollet frit, poêlée de champignons et châtaignes, crème de morilles
- Farcis charentais, crème de ciboulette

Plats chauds 🍲

- Colombo de poulet, riz basmati
- Pulled Pork sauce épicée, purée légère de pommes de terre
- Escalope de veau miel et cidre, gratin de blettes et pommes rissolées
- Brochette de saumon teryaki, riz et petits légumes
- Dos de merlu snacké, nouilles chinoises et légumes sautés
- Tarte aux légumes d'automne

Plats froids 🥶

- Poulet façon colombo, riz basmati
- Pulled Pork sauce épicée, salade de pommes de terre
- Vitello tonato et brunoise de légumes
- Brochette de saumon teriyaki, riz et petits légumes
- Dos de merlu snacké, salade de nouilles et légumes sautées
- Légumes rôtis (choufleur, aubergine, patate douce), straciatella et graines de courges

Desserts

- Chou craquelin mangue passion
- Sablé aux figues, framboises et cannelle
- Tiramisu classique
- Dôme vanille et crémeux au chocolat
- Royal choco-praliné