

Saveurs d'été

Brochettes de poulet marinées au gingembre et lait de coco	5,50 €
Cakes salés chèvre et thym / chorizo (pour 10 personnes)	8 €
Duo de Houmous (betterave et citron confit) et tortillas (pour 10 personnes)	22,50 €
Dip de légumes d'été et bibalakaes maison.....	3,80 €
Makis végétariens (3 pièces)	2,70 €
Tapenade d'olive noire et pain à l'ail (pour 10 personnes)	18,50 €
Gaspacho de petits pois à la menthe (1L)	12,50 €
Taboulé libanais aux herbes (pour 10 personnes).....	25 €
Salade de courgettes citronnée au gingembre (pour 10 personnes)	15 €
Salade verte, tomates, oignons, carottes et fleurs comestibles (pour 10 personnes)	10,50 €
Tzatziki alsacien à la choucroute crue, concombre, yaourt et menthe (pour 10 personnes) ..	18 €

Apéro dînatoire aux saveurs du monde

Falafels et sauce à la menthe (4 pièces).....	2,50 €
Rouleau de printemps vegan	2,90 €
Houmous de betteraves / houmous de citron confit et légumes croquants	3,80 €
Makis avocat, radis, fromage frais et wasabi (3 pièces)	2,70 €
Banderillas olives et poivrons marinés	0,90 €
Nems (la pièce) - poulet 1,40 € - crevette 1,40 €	
Samossas (la pièce) - de légumes 1,50 € - viande de bœuf 1,70 €	

Salades (pour 10 personnes)

Salade de courgette, noix de cajou, gingembre et citron	17,50 €
Salade thaï carotte, radis noir, fenouil, vinaigrette aux agrumes.....	15,50 €
Salade de concombre, coriandre, pignon et vinaigrette au miel.....	14,50 €

Comme au resto !

30€ / personne

+ prix de la prestation en fonction du nombre de convives

Carpaccio de truite fumée d'Alsace,
houmous de betterave au cumin,
pickles d'oignon rouge, roquette acidulée et Capucine
*

Magret de canard basse température, sauce Apicius (miel, soja et épices)
Finger de Polenta au gingembre, courgettes glacés
ou
Pavé de Daurade,
compotée de fenouil au curcuma, riz rouge de Camargue,
sauce vierge au citron confit

Le sucré

Naked cake (minimum 20 personnes) à partir de 50 €
parfums : vanille /framboises, citron/sésame noir, pêche/thym, lavande/chocolat blanc etc...

Café gourmand 12,50€ par personne
Brownies aux fruits secs, brochette melon et pastèque, panna cotta végétale à la rose, tartelette au citron vert

Plateau de fruits pour 8 personnes26 €
ananas, melon, pastèque, fraises ou pêche ou abricot (selon arrivage)

