SAVEURS & ÉMOTIONS

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

NOS MENUS VÉGÉTARIENS

Des saveurs naturelles, raffinées et personnalisées pour chacun de vos événements

– MENU DÉCOUVERTE –

Jardin Printanier | 35 € / personne

Idéal pour les cocktails dînatoires et soirées légères

Entrée	Velouté de courgettes à la menthe fraîche, crème légère
Plat	Risotto aux champignons des bois, copeaux de parmesan et herbes fraîches
Dessert	Panna cotta vanille, coulis de fruits rouges maison

✦ *Sans viande · Adaptable sans gluten sur demande*

– MENU CONVIVIAL –

Terre & Soleil | 45 € / personne

Parfait pour les anniversaires, baptêmes et repas en famille

Entrée	Tartare de betterave, avocat, graines de courge et vinaigrette citronnée
Plat principal	Gratin de légumes du soleil au fromage de chèvre fondant
Accompagnement	Tian de courgettes, tomates et aubergines, huile d'olive parfumée
Dessert	Fondant au chocolat noir, glace à la vanille de Madagascar

✦ *100% végétarien · Produits de saison · Fait maison*

– MENU PRESTIGE –

Grand Végétarien | 65 € / personne

Pour vos mariages, séminaires d'entreprise et réceptions privées

Amuse-bouche	Verrines de gaspacho andalou et bruschetta aux tomates confites
Entrée froide	Carpaccio de mangue, roquette, burrata crémeuse et basilic
Entrée chaude	Soufflé au fromage d'Emmental, salade verte aux noix
Plat principal	Wellington végétal : feuilleté aux duxelles de champignons et épinards
Fromages	Plateau de fromages affinés, pain aux noix et confiture de figues
Dessert	Mille-feuille à la crème légère vanille et fruits de saison
Mignardises	Macarons, truffes au chocolat et petits fours assortis

✦ *Personnalisable · Allergènes pris en charge · Service à table inclus*

– MENU DINATOIRE –

Buffet Végétarien | 28 € / personne

Pour vos afterworks, cocktails d'entreprise et événements debout

Verrines	Gaspacho de tomates, houmous maison, taboulé à la menthe
Chauds	Mini-quiches aux légumes, feuilletés au chèvre et miel
Froids	Bruschettas variées, roulés de légumes grillés, blinis aux herbes
Sucré	Mini-éclairs, tartelettes aux fruits, brownies chocolat-noix

✦ *Minimum 20 personnes · Matériel de service fourni*

Tous nos menus sont personnalisables selon vos envies et votre budget

Nous nous déplaçons jusqu'à 500 km

✦ *Saveurs & Émotions — La créativité culinaire au service de vos événements* ✦