



CATALOGUE 2020

BUFFET/COCKTAIL - LES PETITS PLATS

Un mixte entre un buffet et un cocktail pour vos événements professionnels, repas en famille, retour de mariage...

Les produits utilisés sont majoritairement biologiques & de saison
Toutes les préparations sont préparées maison

Valable à partir du 01/07/2020



LES PETITS PLATS FROIDS - 3,9€/choix/personne

SALE - (environ 120gr./choix).

- Velouté de saison VG
- Verrine aux légumes de saison & épices douces VG
- Club sandwich façon thon/mayonnaise (2pce/pers)
 - Taboulé libanais VG
- Bruschetta & tartare de légumes de saison (2pce/pers) VG
 - Tartare de légumes & fruits exotiques VG
- Cake VG ou quiche aux légumes de saison à partager
- Légumes croquants & Duo de dips (ex : houmous...) VG

SUCRE - (environ 80gr./choix).

- Cookie chocolat & cannelle végétalien (2pce/pers) VG
- Panna cotta au lait d'amande & coulis de fruits du moment VG
 - Fromage blanc & salade de fruits au poivre de Timut
 - Brownie au chocolat
 - Mousse au chocolat végétalienne VG
 - Crumble de fruits de saison VG
 - Banana bread

LES PETITS PLATS CHAUDS - 4,9€/choix/personne

(environ 160gr./choix) - à réchauffer

Accompagnement : Riz Basmati

- Dhal de lentilles corail, lait de coco VG
- Mijoté de légumes, lait de coco & tandoori VG
 - Chili sin carne VG
- Risotto crémeux au curry & légumes du moment



3 à 5 choix maximum/prestation

+ Trio de fromages locaux +4,5€/personne

Vaisselle/Pain/Livraison à Rennes* inclus

*Le menu vous sera servi dans des bocaux en verre consignés
Les couverts en bois et serviettes sont biodégradables et recyclables*

*Commande minimum pour 10 personnes
(sinon majoration de 20%)*

VG : Option possible "végétalien/vegan" à préciser à la commande

« TVA non applicable, art. 293 B du CGI ».



CATALOGUE 2020

BOCAUX REPAS

Les produits utilisés sont majoritairement biologiques & de saison
Toutes les préparations sont préparées maison

Valable à partir du 01/07/2020



CARTE BOCAUX REPAS

- Velouté ou Gaspacho aux légumes du moment & épices douces VG
 - Tarte fine aux légumes de saison
 - Tartare de fruits & légumes exotiques VG

- Parmentier aux légumes de saison, champignons & jus corsé
 - Risotto crémeux au curry & légumes du moment
 - Couscous vegan sucré/salé VG
- Mijoté de légumes, lait de coco, tandoori & riz basmati VG
 - Lasagnes aux légumes de saison et chèvre frais
 - Dhal de lentilles corail, lait de coco & riz basmati VG

- Crumble aux fruits & cannelle VG
 - Brownie au chocolat
- Panna cotta au lait d'amande & coulis de fruits frais VG

VG : Option possible "végétalien/vegan" à préciser à la commande



CARTE BOCAUX REPAS

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 14€/personne

Entrée/Plat/Dessert : 16€/personne

+ Trio de fromages locaux +4,5€/personne

Les plats sont livrés froids

Livraison des bocaux chaud +1€/pers

Vaisselle/Pain/Livraison à Rennes* inclus

Le menu vous sera servi dans des bocaux en verre consignés
Les couverts en bois et serviettes sont biodégradables et recyclables

Commande minimum pour 10 personnes
(sinon majoration de 20%)

« TVA non applicable, art. 293 B du CGI ».



Frais annexes :

Prestation de Service :

Maintient du buffet/cocktail appétissant, service
& remise au propre des lieux :
20€/heure/serveur

*Frais de Déplacement (hors Rennes) :

(Au départ de Vern sur Seiche) :

0,5€/kilomètre

Boissons :

Sur devis

