



La Mouette Gourmande

Proposition Vegetarienne et Vegan

Cocktail 6 pièces

8.86€ par personne

Les Best of

- Croustillant filo, Compotée de lentilles corail
- Brochette de légumes grillés
- Pétale de Daikon et Tofu mariné

Brochettes

- Pique de fenouil confit, olives noires à la Grecque
- Brochette de polenta et tomates confites
- Roulade l'aubergine et courgette grillée

Hors livraison, hors boissons, hors service
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais

Cocktail

2.50€ pièce

Les Verrines

- Houmous et sésame
- Caviar d'aubergine, croûton à l'huile d'olive
- Fromage végétal d'amande et tomate confite
- Tofu au citron confit et herbes fraîches
- Crémeux de courgette à la crème de soja
- Confit de patate douces aux épices Tandoori
- Tartare de poivron grillé, ail et balsamique blanc
- Barigoule d'artichaut

Hors livraison, hors boissons, hors service
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais



La Mouette Gourmande

Proposition Vegetarienne et Vegan

Menu à 27.00 € par personne

-Entrée froide ou chaude, Plat ,Dessert

Entrées froides

- Tartare d' agrumes au balsamique blanc, croûtons et salade de saison
- Trio de carottes confites, salade sucrine à la vinaigrette de tomate confite
- Coque croustillante de légumes grillés aux arachides et graines de tournesol
 - Rémoulade de céleri fenouil et pomme verte aux herbes fraîches

Entrées chaudes

- Brochette patate douce en Kadaif, coulis de poivron et salade verte
- Confit de pomme de terre et patate douce au lait d'amande et roquette
 - Tarte fine aux tomates, pesto et salade de saison
 - Empanadas aux épinards et pignons de pain

Plats chauds

- Risotto aux champignons, Brocolis à l'ail, confit de courgette
- Galette de polenta, brochette de grenailles rôties aux épices, légumes grillés
 - Dale de lentilles, Riz Basmati, poivrons grillés confits

Tous nos plats chauds son accompagnés de Falafels végétarien

Desserts

- Tarte Tatin au coulis de caramel
- Graines de Shia au lait de coco et ananas
 - Moelleux au chocolat à l'aubergine
 - Salade de fruits de saison
- Confit de riz au lait de soja, et tartare de fruits

Les différentes salades et herbes seront amenées a être modifié selon les saisons

Hors boissons et hors service, hors pain, hors vaisselle

Tous les menus sont fait maison

Il est possible d'adapter ce menu en menu végétarien

Tout changement entraîne une tarification à la carte.

Toutes les configurations son possible

Avec ou sans entrée, et bien d'autres possibilités pour votre menu

Demandez votre devis sur rendez-vous

www.lamouettegourmande.com



La Mouette Gourmande

Proposition Vegetarienne et Vegan

LE BUFFET FROID

-Le Salé

- Verrine de pamplemousse et avocat cocktail, mix de graine torréfié
- Empanadas de blette et pignons de tournesol (à chauffer)
 - Houmous l'huile d'olive tortillas
 - Focaccia et tartare de tomates aux câpres et fines herbes
 - Terrine de légumes aux aromates
 - Salade de brocolis au Gomasio et à l'ail
 - Taboulé libanais
 - Salade de légumes grillés
- Salade de quinoa aux herbes fraîches et aubergines confites

Le Sucrée

- Verrine riz au lait d'amande et caramel
- Salade de fruits de saisons, badiane et kirsch

- Prix ttc par personne : 27€00

Les différentes salades et herbes seront amenées à être modifiées selon les saisons
Hors boissons et hors service, hors pain, hors vaisselle
Tous les menus sont faits maison
Il est possible d'adapter ce menu en menu végétarien
Tout changement entraîne une tarification à la carte.

Toutes les configurations sont possibles
Avec ou sans entrée, et bien d'autres possibilités pour votre menu
Demandez votre devis sur rendez-vous

www.lamouettegourmande.com