

MENUS CHEFS EN VILLA ET LIVRAISON

L'ensemble de nos menus est élaboré dans le respect strict des règles de la cacheroute, uniquement avec des produits autorisés et certifiés.



Pour la composition de votre menu, choisissez une entrée, un plat et un dessert.



Tous nos plats sont élaborés le jour même, à partir de produits frais et soigneusement sélectionnés.



*Chaque menu est proposé à l'identique pour l'ensemble des convives.
Il n'est pas possible de panacher plusieurs plats ou menus au sein d'une même commande.*



Nous restons à votre disposition pour toute adaptation, intolérance alimentaire ou demande spécifique.



Menu complet : à partir de 70€ par personne.

ENTRÉES

Lentilles en douceur de lait de coco, carottes confites et chips de coco

Quinoa en jardin de légumes printaniers, courgettes, carottes, radis et jeunes fèves

Tartare de thon rouge, mousseline d'avocat, toast aux herbes

Carpaccio de betteraves, tomates cerises, roquette et herbes fraîches, vinaigrette au cumin, fougasse aux herbes

Avocat en salade, jeunes pousses, tomates cerises, graines de tournesol et fougasse maison au thym

Tagliatelles de concombre, tapenade d'olives vertes, saumon gravelax maison, cives, citron vert, sauce au yaourt brassé (HALAVI) ou vinaigrette à huile d'olive (PARVE)



PLATS

Schnitzel de poulet, linguine à la sauce tomate maison

Filet de poulet grillé, légumes croquants du marché

Aiguillettes de poulet façon thaï, riz sauté aux légumes

Thon rouge caramélisé, champignons rôtis, riz jasmin

Saumon frais, fèves au cumin et citron confit, pommes de terre nouvelles

Mahi-mahi infusé aux agrumes, pommes de terre rattes rôties aux herbes

Filets de rouget croustillants, écrasé de pommes de terre, petits légumes (HALAVI ou PARVE)

Mi- cuit de thon rouge au sésame noir, riz crémeux (HALAVI)



DESSERTS

Fruits frais (PARVE)

Soupe de framboises garnie de baies sauvages et menthe fraîche (PARVE)

Moelleux à l'ananas, amandes torrifiées, coulis de framboises (PARVE)

Gâteau au chocolat léger, pépites de chocolat, crème anglaise à la vanille (PARVE)

Gâteau Dacquoise à la noix de coco, coulis mangue-passion (PARVE)

Tiramisu à la Tequila Patron (HALAVI)

Brownie aux noix de pécan, crème à la vanille (HALAVI)

Crêpes flambées au vieux rhum (HALAVI)

Tiramisu aux framboises (HALAVI)