

NOTRE BUFFET DE SALADES
COMPOSÉES ET DE DESSERTS





.....

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

SALADE GRECQUE

Fromage feta sur lit de mesclun, olives noires, dés de tomate, concombre et oignons rouges avec un croustillant de poivrons, des noix frites et un assaisonnement de menthe verte

TATAKI DE THON PANÉ AVEC DU SÉSAME

Servi sur des algues wakamé, des artichauts frits et un duo de crèmes d'avocat et chipotle    




VELOUTÉ DE TOMATE CAPPUCCINO

Avec un air de lait, basilic et poudre d'olives noires

TERRINE FROIDE DE LÉGUMES

avec de la sauce tomate, un bouquet de salade fraîche et des toasts de pain rustique

TARTARE DE BETTERAVE ET D'ANANAS

avec du jaune d'œuf séché et des toasts de focaccia   

CANNELLONIS AUX ÉPINARDS

avec une béchamel au fromage de Mahon, gratinés avec du parmesan et raisins de Corinthe au vin doux

PLATS PRINCIPAUX



HAMBURGER VÉGAN

De pois chiches, quinoa et viande végétale, servie avec des algues wakamé, du guacamole et une sauce au chili aigre-douce

TRANCHE DE SEITAN GRILLÉE

Avec un crémeux de patate douce violette, des cubes de betterave sautés, du brocoli à la vapeur et un sirop d'agrumes

TRANCHE DE CITROUILLE À LA PLANCHA

Servie avec une crème de pois chiches, une tomate rôtie et des épinards frais, beurre tiède à l'ail; au paprika, au piment et au persil  

GRILLADE DE LÉGUMES CHIMICHURRI





mélange de légumes braisés avec des ails frits et une sauce aux épices 

NOS DOUCEURS

FINE TARTE AUX POMMES

Servie chaude avec une boule de glace à la vanille et une sauce au caramel

PÂTISSERIE AUX DEUX CHOCOLATS

Avec une sauce aux abricots, sorbet à la mandarine et crumble de cacao    

COCKTAIL DE FRUITS

Melon cantaloup, ananas, orange et myrtilles avec un sorbet à l'ananas et des biscuits au citron

PLATEAU DE FROMAGES

Fromage de Mahon demi-sec, fromage frais de type Burgos et Havarti, confiture d'oignons rouges, amandes frites et toasts croustillants

GLACES ET SORBETS AU CHOIX

Avec des toppings et des garnitures croustillantes

VINS DOUX

ROVER - 19,95 €/l

BODEGAS RIBAS · Moscatell

DOLÇ DE SA VALL - 12,85 €/l

MIQUEL GELABERT · Moscatell

VI DE GEL DE GRAMONA - 18,45 €/l

GRAMONA · Riesling

TVA comprise

Allergènes



Gluten



Oeufs



Poisson



Mollusques



Crustacés



Lait



céleri



Sésame



Fruits à coque



Arachide



Soja



Lupin



Moutarde



Sulfites