

Assortiment de crudités

Nous vous proposons 2 formules d'assortiment de crudités pour accompagner vos différents buffets.

- Choix de la formule :
 - Formule n°1 : 5 légumes et 3 féculents à choisir dans la liste ci-dessous
 - Formule n°2 : 3 légumes et 2 féculents à choisir dans la liste ci-dessous
- Accompagné de 4 sauces froides maison (mayonnaise – tartare – à l'ail – toscane) et de piccolos.

Cette formule est disponible pour un minimum de 20 personnes avec enlèvement en nos ateliers.

Pour moins de 20 personnes, le prix sera calculé au poids au comptoir.

Prix par personne :

Formule n°1 : 11,90€

Formule n°2 : 8,90€

1. Les légumes :

- Salade de haricots verts, lardons et tomates cerise
- Salade de céleri rémoulade, maïs et poivre rose
- Carottes au vinaigre balsamique
- Salade de tomates et mozzarella au basilic
- Choux blancs aux pomme, miel, noix et amandes
- Trio de choux fleur, vinaigrette au yaourt grec et miel
- Salade de poivrons au caramel de gingembre, oignons rouges et coriandre fraîche
- Salade mixte, tomates confites, œufs, oignons et vinaigrette crème
- Salade de concombre à l'aneth, fromage blanc aux fines herbes
- Salade de betteraves aux pommes et graines de sésame torréfiées

2. Les féculents :

- Salade de PDT aux fines herbes
- PDT marinées à griller sur le BBQ
- PDT grenailles à l'huile d'olive et romarin
- Taboulé aux saveurs orientales
- Salade de pâtes toscanes
- Coquillettes nature
- Salade de pâtes façon carpaccio
- Salade de Spirellis Primavera
- Riz thaï, poivrons jaunes, coriandre, papaye, persil plat, oignons rouges, tandoori