



Buffet froid et chaud



- Salade de quinoa aux légumes croquants, sauce peanut butter
- Tofu frit sauce BBQ coréenne
- Végépâté comme à Montréal
- Salade de perles de blé aux légumes grillés et pesto de basilic
- Steaks de chou-fleur grillés, sauce tahini, grenade et jeunes oignons
- Aubergines grillées sauce mizo
- Burger veggie de saison, sauce noix de cajou
- Salade de carottes mi cuites aux saveurs d'orient
- Salade de betterave, pomme, lentilles, roquette
- Dhal de patates douces et lentilles corail
- Houmous & Tartinade and co
- Courge butternut caramélisée au sirop d'érable, chèvre frais, épinard frais
- Petits pains et huile d'olive



Minimum 25 personnes (adultes)

Minimum 35 personnes pour l'entièreté du buffet.

Nous mettons à votre disposition les supports décoratifs de nos plats. Ceux-ci sont sobres, pour la plupart en bois naturel. Les couverts (cuillères et pinces) sont eux aussi mis en prêt. Un petit chevalet sera placé devant chaque plat indiquant la composition de celui-ci.

Nos plats peuvent varier selon le marché.

Prix par personne HTVA (6 %)

32,00€