



Plancha avec chef

HEALTHY FOOD CATERING



Viandes FERMIERES à la plancha avec Chef

- Suprême de volaille aux herbes et au curry doux
- Saucisses Italiennes
- Merguez d'agneau
- Kefta (chiche-kebab) maison

Avec la Formule Prestige

vous aurez en plus, notre plancha de la mer

Poisson et crustacés à la plancha avec Chef

- Saumon Ecossais grillé
- Calamar frais ail & persil
- Scampis curry, herbes et huile d'olive

Possibilité d'avoir en supplément :

1/2 homard par personne (prix du jour)

Noix de Saint-Jacques (prix du jour)

Côte à l'os + sauce béarnaise (+ 8,00€ /pers)



Buffet d' Accompagnements (idem pour les deux formules)

- Légumes du sud grillés
- Pommes de terre grenailles aux herbes (chaud)
- Salade de persil façon taboulé Libanais
- Salade d'artichaut aux légumes verts, billes de mozzarella, copeaux de parmesan.
- Plateau de Tomates de la ferme de la Vallée de Sambreville (bio et à l'ancienne) en saison uniquement
- Carottes mi-cuites à l'orientale
- Aubergines et tomates cuisinées et confites
- Salade de pâtes au pesto de basilic
- Salade de choux graffitis grillés, sauce tahini
- Assortiment de pains, beurre & huile d'olive



Assortiment de sauces « made in »

Houmous - Sauce à l'ail - sauce au curry - sauce cocktail au piment d'Espelette

PRIX par personne :

Formule plancha Viande 35,00€ htva (39.50€ ttc)

Formule plancha Prestige 45,00€ htva (50,00€ ttc)

(viande & mer)