



BUFFET GUINGUETTE

PRINTEMPS / ÉTÉ



**NOS FRUITS, NOS LÉGUMES
ET NOTRE CRÉMERIE
SONT 100% BIO !**



Pour vous ouvrir l'appétit :

 **Pièce végétarienne**

(au choix 3 entrées+charcuterie+2 plats chauds+3 desserts)

Entrées

Salade coleslaw et volaille aux graines de sésames

Mesclun de lentilles et saumon fumé, crème d'échalotes

Tarte tomates confites et chèvre 

Tortillas aux poivrons et pommes de terre 

Pain de poissons aux herbes, crème raifort et citron vert

Mesclun de pomme de terre aux herbes,
oignon rouge et magret fumé

Prosciutto de melon à l'italienne

Salade de féta à la grecque 

Tomate mozza au pesto et roquette 

Aïoli de légumes et anchois marinés

Charcuteries

Coppa/rillette/jambon cru/chorizo/saucisson sec noisettes



Pour émerveiller vos papilles :

 Pièce végétarienne

Plats

Croustillant de saumon en blanquette, riz aux champignons

Volaille forestière aux groseilles, écrasé de pomme de terre

Lasagne de poisson et fondue d'épinards

Sauté de bœuf bourguignon, mousseline de raves

Dahl de lentilles corail au lait de coco, poêlée de soja 

Emincé de volaille sauce satay,
nouilles sautées aux petits légumes

Filet de lieu à la provençale, langues d'oiseaux tomatées

Curry de volaille, mousseline de patate douce aux noisettes



Pour terminer en douceur :

Desserts

Salade de fruits

Fondant au chocolat

Tiramisu confiture de lait

Tarte fruits de saison

Mousseline Tropeziennne

Fondant poire caramel

Tarte feuilletée abricot aux amandes



NOTRE OFFRE ÉCO-CONÇUE :



déplacement
en trottinette!

BUREAU

Une équipe qui propose
des lieux éco-responsables.

Des gestes responsables : recyclage,
lumière basse consommation,
tri : carton, marc de café, mails, ...



poules élevées
en plein air

PRODUCTEUR

Tous nos fruits, nos légumes et notre
crèmerie sont **100% BIO**.

Privilégier les circuits courts dont
nous connaissons personnellement
le responsable.



CUISINES

100% électricité recyclée.

Grâce à notre compost nous
revalorisons nos déchets biomasse.

Personnel en insertion professionnelle



PRESTATION

Redistribution des plats non servis
aux personnes dans la nécessité.

Caissons isothermes et chauffe-plats
pour limiter les camions réfrigérés.

Bouteilles d'eau en verre & consignées,
vaisselle réutilisable.

Mégots de cigarette recyclés.

plantation d'arbres
= compensation carbone



REVALORISATION DE NOS DÉCHETS

Huiles de cuisine collectées et recyclées.

Tri de nos déchets sur prestation :
carton, verre et biomasse,
collectés en retour par nos partenaires.

pour
plus d'infos



www.lespetitscuistots.fr