



Les formules proposées.

Formule	Contenu
DECOUVERTE *18€	1 tartinade 1 délice à partager 1 accompagnement 1 dessert
GOURMANDE *21€	2 tartinades 2 délices à partager 1 accompagnements 1 dessert
SIGNATURE *25€	2 tartinades 2 délices à partager 2 accompagnements 2 desserts

* PRIX INDICQUÉS PAR PERSONNE.

Buffet traiteur à partir de 10 personnes.

Cuisine maison à partir de produits bruts, locaux et de saison

Livraison, installation et service en supplément.

Carte et tarifs.

Détails des catégories et choix.

TARTINADES

Servies avec du pain au levain ou des crudités (au choix)

Houmous – avec légume rôti

Raita – yaourt, gingembre, cumin, légume du moment.
Frais et revigorant

Guacamole de brocolis –
Original et fondant

Fromage frais local aux fines herbes – onctueux et crémeux

DELICES A PARTAGER

Créations croustillantes en friture légère ou viande marinées et grillées à la plancha

PLATS SIGNATURES

Servis avec sauce maison

Panisses marseillaises

Kefta de haricot rouge

Falafels

Tofu mariné & frit

Tempura de pleurotes

SAVEURS EXOTIQUES

Poulet à la citronnelle – tendre et parfumé

Porc Shogayaki – mariné au gingembre et sauce soja

Boeuf Loc Lac – cubes de boeuf marinés, sautés et légèrement citronnés

ACCOMPAGNEMENTS

Salade gourmande - herbes fraîches, graines et fromage local

Légumes grillés du moment

Pommes de terre rôties au thym

Riz sauté aux petits oignons

Compotée de légumes



DESSERTS

Servi avec crème montée à la fève de tonka, coulis de fruits ou amandes torréfiées

Riz au lait vanille

Mi-cuit au chocolat

Financier pistache

Clafoutis aux fruits

Panna cotta & coulis

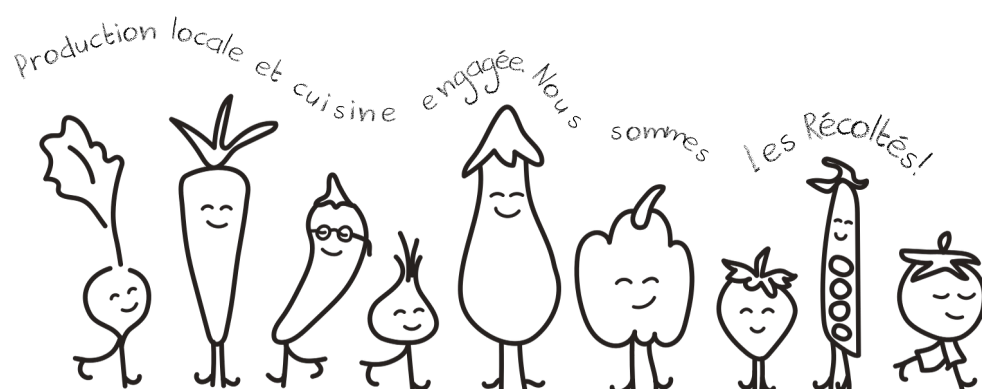
Carrot cake aux noix

Tarte aux fruits de saison

Tarte façon flan pâtissier

Options et suppléments.

Pour toute demande spéciale ou choix supplémentaire hors formule, Denis sera ravi de vous fournir un devis sur-mesure.



traiteur@lesrecoltes.fr

0632047744

lesrecoltes.fr