

SUGGESTIONS

COCKTAIL // BUFFET VEGETALIENS



LE COCKTAIL

LES DIPS

- * Rillettes végétales
 - * Houmous
 - * Tartare d'algues au curry de Madras
 - * Tartinade petits pois, amande, citron
 - * Tomatade
 - * Crème de haricots blanc, citron, coriandre
- * Trio de dip's // Accompagnés d'un panier de tartines de pain frais et crudités à partager

LES VERRINES

- * Carottes confites, dattes, sésame et agrumes
- * Crémeux avocat, jeunes pousses de poireaux
- * Gaspacho fraises, rhubarbe, basilic
- * Melon, pastèque, grenade, menthe, citron
- * Crumble cru et courges de la ferme du coin rôties, pousses de poireaux

LES PIÈCES COCKTAIL

- * Petit cake de tomates confites et graines ou pesto et pignon de pin
- * Cuillères végétales // mirepoix de fruits de saison, sauce mangue sur feuille d'endive
- * Club sandwich caviar d'aubergines, graines ou houmous, graines de courges et tomates confites
- * Roulé sarrasin houmous de carottes
- * Wrap sauce avocat, crudités et salicorne
- * Mini carot cake
- * Bruschetta tomates confites
- * Focaccia à l'ail et au romarin du jardin
- * Muffin thym-citron



// DIP'S A PARTAGER

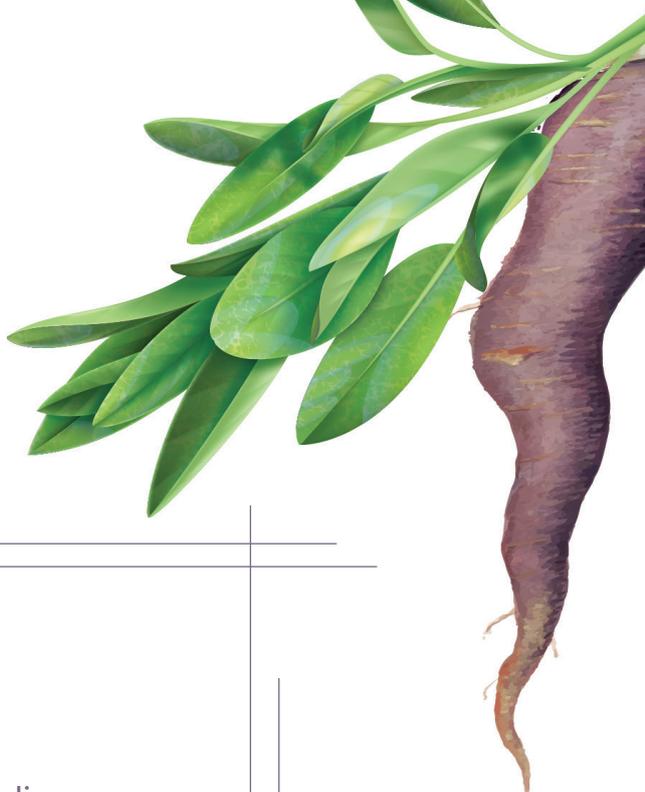
- * Rillettes végétales
- * Houmous
- * Tartare d'algues au curry de Madras
- * Tartinade petits pois, amande, citron
- * Tomatade

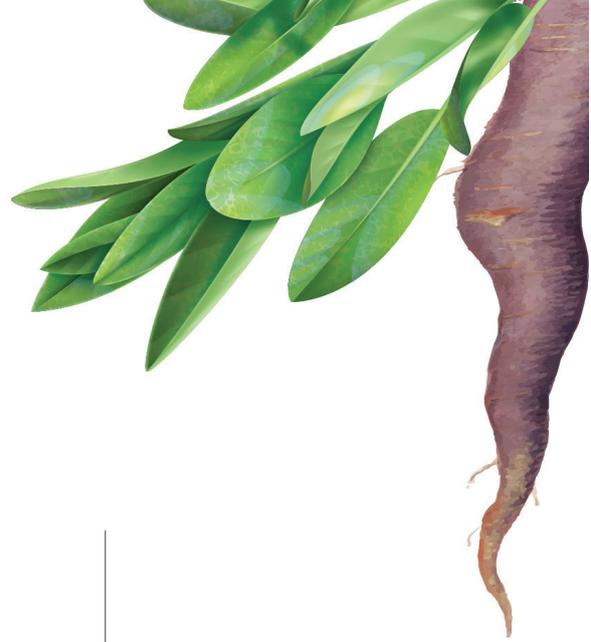
// LES SNACKS

- * Cake tomates confites, graines de courge et herbes du jardin
- * Club sandwich Houmous et graines
- * Wrap tofu fumé, chutney d'oignons et jeunes pousses d'épinards
- * Tartelette au curry de Madras et carottes confites
- * Terrine de carottes à l'indienne, roquette croquante
- * Maki crudités, sauce passion ou fruits rouges
- * Tatin de navet et miel
- * Pancakes aux légumes
- * Blinis roses à la betterave

// LES SALADES

- * Salade Caesar, tofu croustillant, cajoux et croûtons à l'ail
- * Courge butternut rôties, dattes marinées au vinaigre de cidre, zestes de citron vert
- * Salade de penne aux légumes confits
- * Salade de pâtes, aubergine, figue, dattes et pignons de pin
- * Red salade
// Choux rouge, betteraves confites, oignons rouges, sauce acidulée aux fruits rouges
- * Salade de patates douces rôties, azukis, oignons rouges sauce crémeuse aux herbes
- * Mesclun, fruits de saison, crudités, graines, sauce acidulée framboise ou mangue et fleurs





// PLAISIRS SUCRES

// Duo ou trio de mignardises

- * Mousse au chocolat au tofu soyeux
- * Sablé breton, crème de miso blanc et petits fruits de saison
- * Cake aux fruits de saison et lait d'amande
- * Verrine tutti-frutti aux fruits de saison et fleurs de pensée
- * Moelleux noisette et pépites de chocolat
- * Carrot cake
- * Muffins au citron
- * Cheese-cake cajoux, dattes, betteraves

// Entremet personnalisé

- * Fraisier à partager

// Fraises, ganache crème de coco et chocolat blanc

- * Tarte chocolat noir et éclats de cacahouètes
-



// MAIS AUSSI...

// Fromage

Boule de cajoux, gomasio - Mesclun acidulé framboise

// Forfait pain

// Box Enfant

Club sandwich houmous, melon, petites tomates,
cake salé et un moelleux au chocolat, jus de fruits

6 € par convive

1 € par convive

12 € par enfant

// BOMBONNE SANS ALCOOL // 5 litres

Cocktail vitaminé aux fruits de saison

Bissap (Eau infusée à l'hibiscus)

Eau aromatisée citron-menthe

// 39 €

// 25 €

// 25 €

// UN BUFFET IDEAL

Varié et gourmand pour répondre aux envies de tous,
il est idéalement composé de :

2 ou 3 dips's

2 ou 3 variétés de snack's

2 ou 3 variétés de salades (200g à 300g de salade par personne)

2 ou 3 pièces sucrées ou un entremet à partager

Du pain frais

Inspirez-vous de la carte, établissez la liste des mets qui vous font saliver !

Votre menu sera conçu sur-mesure pour répondre parfaitement à vos attentes, sur devis!

Si vous avez des allergies ou contraintes alimentaires, Le Plan A ! adapte ses suggestions !

LES FORMULES CLEF EN MAIN

// TARIFS

// «BUFFET EXPRESS»

- 2 dips's
- + 2 snack's
- + 2 salades composées
- + 2 pièces sucrées ou 1 entremet à partager

// à partir de 23 €

// «BUFFET GOURMAND»

- 3 dips's
- + 3 snack's
- + 3 salades composée
- + 3 pièces sucrées ou 1 entremet à partager

// à partir de 29 €

// LES PRESTATIONS DU PLAN A !

// Frais kilométrique

Au départ de Plancoet

// 0.90 €

le kilomètre

// Forfait orchestration (sauf pour les livraisons)

Installation, mise en place, envoie, gestion du personnel et de toute la partie traiteur (nourriture et boissons), remise au propre de l'espace service /cuisine.

10h sur place en moyenne

// 39 € de l'heure

// Service en salle

// Location de vaisselle

// 30 € de l'heure

// Sur devis



Adeline Auclerc
06 13 36 92 37
adeline@le-plan-a.fr
www.le-plan-a.fr

