

SUGGESTIONS

CARTE VEGETALIENNE



LE COCKTAIL

LES DIP'S

- * 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

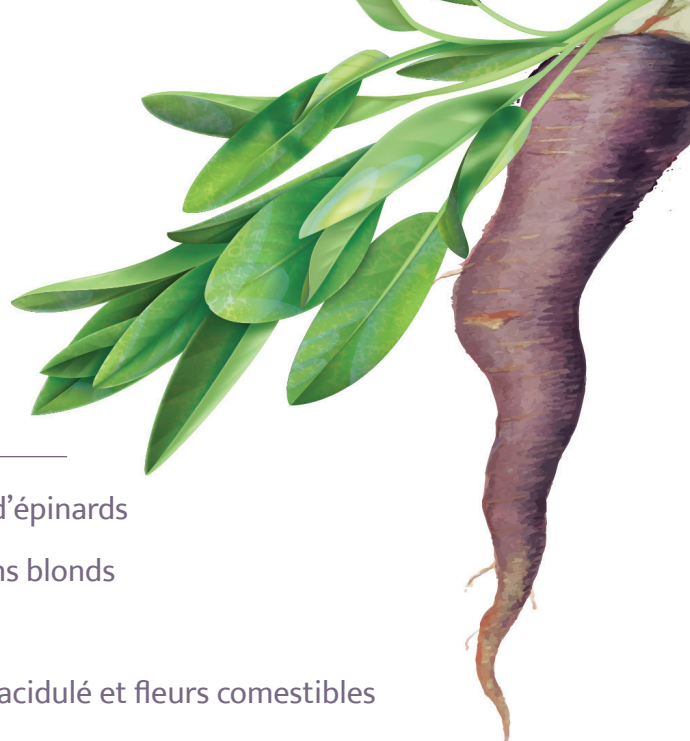
- * Carottes confites, dattes, sésame et agrumes
- * Crémeux avocat, jeunes pousses de poireaux
- * Gaspacho fraises, rhubarbe, basilic
- * Melon, pastèque, grenade, menthe, citron
- * Crumble cru et courges de la ferme du coin rôties, pousses de poireaux

LES PIECES 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
- * Wraps sauce avocat, crudités et salicorne
- * Mini carot cake
- * Bruschetta tomates confites
- * Focaccia à l'ail et au romarin du jardin
- * Muffin thym-citron



LES ENTREES



- // Wrap tofu fumé, chutney d'oignons et jeunes pousses d'épinards
- // Tartelette au tartare d'algues, curry de Madras et raisins blonds
- // Terrine de carottes à l'Indienne, roquette croquante
- // Maki crudités, sauce passion ou fruits rouges, mesclun acidulé et fleurs comestibles
- // Tatin de navet et miel
- // Terrine de châtaignes aux noix, mesclun acidulé et pain de campagne
- // Brick de légumes de saison, caviar d'aubergine, mesclun et fleurs, sauce framboise
- // Rouleau de printemps, tofu et légumes croquants, sauce cacahuètes, mesclun sauce agave et cidre

LES PLATS

- // Médaillon végétal en croûte feuilletée
Légumes nouveaux rôtis, sauce au vin rouge
- // Curry de légumes au lait de coco
Riz au noix de cajou
- // Tofu laqué à l'orange et au miso,
Légumes de saison confits, roquette
- // Galette pommes de terre, sarrasin, mousseline de petits pois,
Légumes de saison laqués, jus de cerise
- // Tartare de betteraves, sauce au tofu soyeux,
Roquette sauce balsamique, éclats de pistaches
- // Tartelette sablée, tarama végétal, légumes de saison croquants, sauce verte d'été
Mesclun, fleurs, noix, sauce framboise





LES DESSERTS

// MIGNARDISES SUCÉES

// Duo ou Trio de mignardises sucrées, servi à l'assiette

- * Mousse chocolat au tofu soyeux
- * Sablé breton, crème de miso blanc et petits fruits de saison
- * Verrine glacée rhubarbe et sureau, éclats d'amandes caramélisées
- * Panna cotta au lait de coco, coulis mangue ou fruits rouges
- * Financier amande, thé matcha, framboise
- * Mousse framboise - vanille, dés de fraises et éclats de pistache
- * Verrine tutti-frutti aux fruits de saison et fleurs comestibles
- * Fondant chocolat et fruits rouges

// ENTREMETS

- * Wedding cake façon fraisier

// Fraises, ganache crème de coco et chocolat blanc

- * Tarte chocolat noir et éclats de cacahouètes

// MAIS AUSSI...

// Pause fromage

6 € par convive

Boule de cajoux, gomasio - Mesclun acidulé framboise

// Forfait pain

1 € par convive

// Box Enfant

12 € par enfant

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

// BOMBONNE SANS ALCOOL // 5 litres

Cocktail vitaminé aux fruits de saison

// 39 €

Bissap (Eau infusée à l'hibiscus)

// 25 €

Eau aromatisée citron-menthe

// 25 €



// LES PRESTATIONS DU PLAN A ! // TARIFS

Cette carte est une suggestion.

Votre menu sera conçu sur-mesure pour répondre au mieux à vos souhaits.

Les tarifs ici affichés sont indicatifs et représentent le coût par convive.

Votre proposition sera faite sur devis !

Si vous avez des allergies ou contraintes alimentaires (sans gluten...)

Le Plan A ! adapte ses suggestions !

// TARIFS

à partir de....

Cocktail 6 à 14 pièces

// à partir de 10 €

Entrée

// à partir de 8 €

Plat

// à partir de 19 €

Fromage

// 6 €

Dessert

// à partir de 10 €

// Frais kilométrique

// 0.90 €

Au départ de Plancoet

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

// 30 € de l'heure

// Location de vaisselle

// Sur devis



Adeline Auclerc

06 13 36 92 37

adeline@le-plan-a.fr

www.le-plan-a.fr