



LA CUISINE DE FLORE

MENU HIVER 2018




ENTRÉE

Tarte tatin aux chicons caramélisés *VG*

Soufflé au fromage *VG*

uniquement pour les groupes de 16 pers max

Velouté orange aux saveurs exotiques et son croquant de pistache, crackers maison *VG*



Salade gourmande au quinoa et légumes d'hiver, vinaigrette aux agrumes *VG*

PLAT PRINCIPAL

Émincé de poulet à l'orange sauce express, mousseline de légumes & potatoes



Dos de cabillaud en croûte de mendiants, mousseline de légumes & quinoa gourmand

Les véritables boulets à la liégeoise, purée de pomme de terre (*avec haché de porc*)



Risotto gourmand aux herbes fraîches, poêlée de scampis *VG*



DESSERT

Fondant aux deux chocolats *VG*

Muffins de caramel à la fleur de sel, sauce caramel ultra gourmande *VG*



Panna-cotta crémeuse & sa compôtée de fruits de saison (avec gélatine)
uniquement pour les groupes de 16 pers max

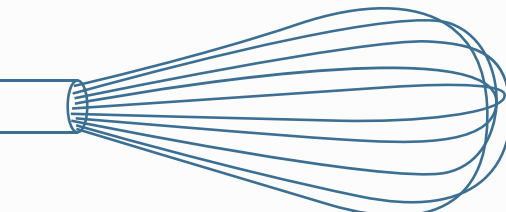
Poêlée d'ananas caramélisés et sa boule de glace à la vanille *VG*



POUR LES RÉGIMES ALIMENTAIRES SPÉCIFIQUES

Il faut choisir **une seule recette** par plat pour l'ensemble du groupe.

Les **recettes végétariennes** sont indiquées par la mention *VG*. Les mise-en-bouche du Chef & tapenades maison sont végétariennes.



Si quelques personnes ont un régime alimentaire spécifique (sans gluten, sans lactose, végétarien), merci de le noter dans la feuille de renseignements, nous préparerons à l'avance un repas adapté pour ces personnes: **pas d'obligation de prendre un plat végétarien** si seul quelques personnes du groupe le sont.



Cuisson **sans alcool ou viande halal**: nous pourrons nous adapter pour l'ensemble du groupe, merci de le noter dans la feuille de renseignement.