



LA CUISINE DE FLORE

MENU GROUPES SEPT -DEC 2021

ENTRÉE

Irrésistible tarte tatin de légumes de saison
et son caramel maison VG

Velouté tout orange et crackers maison aux
graines... pétillant de saveurs! VG

Oeuf toqué et sa mousse de légumes de saison,
soldats croustillants... bluffant! VG *Max 25 pers*

Dhal de lentilles corail au lait de coco et sa sauce
onctueuse VG



PLAT PRINCIPAL

Emincé de poulet à l'orange sauce express, purée
de butternut et quinoa

Dos de cabillaud rôti au four et sa sauce curry
coco, poêlée de légumes de saison

Boulets à la liégeoise et ses potatoes au four

Risotto onctueux aux herbes & parmesan,
légumes rôtis au four *Max 30 personnes VG*



DESSERT

Muffins aux pommes et sa crème anglaise gourmande...miam! VG

Fondant au chocolat noir et son coeur de chocolat blanc... Best off! VG

Ananas caramélisés et soupçon de rhum (facultatif), glace à la vanille.. VG

Panna cotta crémeuse et son coulis gourmand de fruits d'hiver *Max 20 personnes*

Attention : *Les accompagnements des plats principaux peuvent varier en fonction des arrivages du marché*

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.