

Formule Cocktail

*Cuisine Végétale, locale & de saison*

*Eco-responsable*

………………………………………………………………………………………………………………

**Les Entrées**

Verrine de Houmous de cacahuètes au Citron vert

Verrine de Crème de Tomates Acidulées

Verrine de Crème de Poivrons rôtis

Verrine de Houmous de potimarron à l’indienne

Gaspacho de Poivrons rouges grillés au Basilic

Gaspacho de Carottes à l’Orange au Cumin

Crumble de Tomates cerises au Parmesan, Dés de Rôti de Haricots blancs

……………………………………………………………………………………………………………………

**Les Salades**

Duo de lentilles et son tofu poêlé Curry/Coco

Pad thaï en mariné de tofu au soja

Tagliatelles de Courgettes, Quinoa en pesto de Basilic

Taboulé Sucré/Salé aux Fruits secs

Mariné de Lentilles au Tofu grillé à la Rhubarbe

Pommes de terre aux Légumes à l’Indienne

Salade de Boulgour aux petits légumes croquants

……………………………………………………………………………………………………………………….

**Les Farcis**

Tomate Moskwich farcie à la mozzarella végétale

Champignon farci à la Ricotta de Noisettes

……………………………………………………………………………………………………………………………………

**Les Fingers Food**

Wrap de Betteraves, Semoule du Soleil, Pomme Granny et Choux-Chinois à la sauce Curcuma

Crostini ail et fines herbes

Muffin de Poivrons rouges et graines de Sésame

Rouleau de printemps de juliennes de légumes, à la Menthe

California rolls au jus de Betterave, à la purée de Sésame

Croustillant de Légumes à la Provençale

Madeleine aux Tomates séchées et Origan

Tartine Printanière Miso-Légumes croquants de saison

Toast de Carottes Saumonés à la Crème de Citron

Brochette exotique de Tofu mariné Soja-Sésame/Ananas

…………………………………………………………………………………………………………………..

**Les desserts**

Muffin au cœur fondant de chocolat

Crème croquante au chocolat

Verrine de Chia à la Mangue et au lait de Coco

Ricotta de Framboises et son crumble de Spéculoos

Crème au Café, copeaux de Chocolat

…………………………………………………………………………………………………………

***Tarif Formule Cocktail Cuisine Végétale :***

*Commande minimum de 6 pièces 25,92 € ht*

*Commande minimum de 8 pièces 28,20 € ht*

*Commande minimum de 10 pièces 34,80 € ht*

Panier de légumes de Saison du primeur et ses 3 sauces maison : 28 € ht pour 6 Personnes

L’Atelier Veg’eat vous propose des portions individuelles pour les Verrines, les Salades, les mises en bouche, les farcis, le Finger Food et les Desserts. Les préparations vous sont proposées dans des emballages 100 % biodégradables et/ou compostables.

Proposition de Vins Bio sur demande.

Lieu de réception possible à 10 mn de Saintes au Château de Mouillepied

Installation du buffet et décoration Végétale offerte (pour évènementiel)

Commande minimum de 6 personnes

……………………………….…………

Déplacement partout en France (à partir de 100 personnes), en Charente-Maritime (à partir de 60 personnes)

Livraison sur devis (0,50 € ttc du km)

L’Atelier Veg’eat vous propose des Pauses Gourmandes sucrées et salées, des Buffet repas, des Afertworks, … Tout est possible !!

Créez votre évènement sur mesure !!

Stéphanie Dufay

7 Bis Rue du Bois d’Amour

17100 Saintes

06.50.59.27.11

[www.ateliervegeat.com](http://www.ateliervegeat.com)