

# LA CARTE HEALTH'LI DU MOMENT

APÉRO ÉTÉ 2024



Selon la formule que vous avez choisie, sélectionnez parmi les options ci-dessous pour composer le menu de vos rêves. Nous discuterons ensuite de vos choix afin de personnaliser le menu au mieux pour votre événement.

## LES PRÉPARATIONS À PICORER

Pop corn au curcuma  
Olives marinées  
Noix grillées et épicées

## LES PRÉPARATIONS SALÉES

Quiche lardons & asperges blanches  
Tarte tatin de tomates aux herbes de Provence  
Gaufre à la carotte garnie d'une de saumon & crème pesto d'herbes fraîches (aneth)  
Cake salé feta & courgette  
Cake salé jambon à l'os & emmental  
Gaufre au poivron & parmesan  
Wrap rosbif, tomates sèches, mayo à la truffe & roquette  
Wrap maquereau, dip de courge/patate douce/carotte, céleri branche & menthe.  
\* Burger de steak haché, mayo sriracha, poivron, roquette & jambon italien  
Pain garni de mozzarella burrata & légumes du soleil  
Verrine de quinoa à l'asiatique (crudités, patate douce & vinaigrette soja creamy).  
Verrine de quinoa, lamelle de carotte, tomate cerise, noix grillées & huile de basilic.  
Verrine de pâte à l'italienne (pesto, mozzarella, tomates)  
Mini pain plat, dip de carotte cumin, feta & carottes rôties.

## LES DIPS

Dip mozzarella burrata et ricotta  
Tapenade olive, sardine & amande  
Dip de courgette crémeux  
Houmous classique  
Dip yaourt & feta  
Dip carotte & curry  
Tzatziki



\* pour des raisons pratique, les burgers sont uniquement disponibles pour des groupes de moins de 25 personnes.