

# LA CARTE HEALTH'LI DU MOMENT



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 DOUCEURS SUCRÉES

Pancakes accompagnés de pâte à tartiner maison  
Carrot Cake & son glaçage cream cheese  
Banana Bread aux pépites de chocolat  
Granola tout chocolat & yaourt bio  
Salade de fruits frais  
Cake chocolat-courgette & son glaçage rocher  
Cake aux pommes & noix - garni de pâte de noix  
Gaufre à la cannelle  
Yaourt bio & sa compotée de poire à la vanille

## LES PRÉPARATIONS SALÉES

Tartine de fromage frais veggie (fruits et légumes en divers texture)  
Tartine (pain aux fruits secs) garnie de fromage en tranche, pickels d'oignon rouge, poivre rose & herbes fraîches  
Tartine garnie de mozzarella buffala, champignons rôtis & copeaux de jambon italien  
Tartine à la crème d'asperge blanche & œufs au curry  
Gaufre à la carotte, saumon fumé & crème de persil  
Gaufre à la betterave, chèvre & dip betterave  
Tarte tatin de chicon caramélisés, feta & miel  
Tarte tatin de carotte au vinaigre balsamique & crème aux herbes  
Quiche asperge blanche & lardon  
Quiche panais, carotte, cumin & thym frais  
Quiche poireaux, curry & pois cassé  
Œuf brouillé garni d'herbes fraîches & de baies de poivre rose

## LES SALADES

Salade de betterave, figue & feta  
Salade de pâte au poulet, noix de cajou, mayo curry & salsa de carotte crue  
Carottes rapées, vinaigrette à l'orange & amandes effilées  
Salade de fenouil & mélange dukkah (noix & graines épicées et torrifiées)  
Salade de blé, concombre, jeunes oignons, pamplemousse & vinaigrette miel-moutarde

## LES BOISSONS

Café glacé  
Assortiment de thés accompagné de miel  
Eau aromatisée gingembre & citrons  
Eau aromatisée vanille & mandarine  
Véritable chocolat chaud

