



## BUFFET BIO LOCAL À COMPOSER

(Prix par personne. Minimum 12 personnes. Frais de livraison en sus.)

*Tous les mets sont faits maison à partir de produits locaux et/ou bio et de cueillette sauvage. Ils s'adaptent aux saisons. Mon conseil pour un buffet dînatoire : prévoir 6 à 8 mets.*

### Toasts et bouchées :

Accras de légumes (2 à 3 par pers.)	2,00€ /LF
Mini cupcake à l'ortie, mousse de chèvre	2,00€ /LF
Demi-rouleau de printemps au tofu mariné et fleurs sauvages	2,00€ /LF
Rondelles de daïkon / concombre, tapenade olive cajou (2 à 3 par pers.)	2,50€ /LF
Flan de légumes aux graines de coriandre et de carvi (1 tranche par pers.)	2,50€ /LF
Pain plat de légumes et chèvre frais au lierre terrestre	2,50€ /LF
Bâtons de crudités, focaccia et tartinades au choix (crème de céleri rôti à la noisette et à l'ail, purée de betterave à la menthe / houmous corail carotte / yaourt à la pimprenelle / caviar d'aubergines / rillettes de truite fumée +1€)	2,50€ /LF
Pain noir, avocat citronné et truite fumée	3,50€ /LF

### Chaussons :

Petit chausson coloré (noir charbon / rouge betterave / jaune curry) aux légumes	3,50€ /LF
Petit chausson aux plantes sauvages et pommes de terre	4,00€ /LF
Petit chausson à la viande hachée de bœuf locale	5,50€ /LF

### Tartes et cakes : (format équivalent tartelette)

Tarte fine à la courgette, moutarde, chèvre frais	4,00€ /LF
Tarte fine au poireau, potimarron mariné, noisette, crème	
Tarte fine à la tomate, cébette, olive, thym, pignons de cèdre	
Cake sauvage à l'ortie, écopode, berce, lierre terrestre ...	

### Verrines : (8,5cl ou 16cl)

Tartare de betterave à l'échalote, dés de courgette à la menthe	2,50 ou 3,50€ /LF
Crème de céleri bruni à l'ail, carottes caramélisées, éclats de noisette et poireau frit	
Crème crue de poivron à la moutarde, dés de tomate et concombre	
Rillettes de fenouil citron, amandes effilées toastées, copeaux de parmesan	
Houmous corail carottes graines de coriandre, dés de concombre	

### Salades (90g/pers) :

Taboulé de quinoa, persil, chou-fleur, oignon rouge, citron	4,00€ /LF
Céleri mariné et céleri bruni, sauce à l'ail, piment et ciboulette	4,00€ /LF
Brunoise rafraîchissante tomate, concombre, fenouil, poivron, citron, menthe	4,00€ /LF
Salade de lentilles, épinards, céleri branche, avocat, échalote	4,00€ /LF
Salade de poulet, quinoa ou petit épeautre, légumes de saison rôtis	5,00€ /LF

### Plateaux de charcuterie et /ou fromages locaux (80g/pers.) :

Jambon blanc aux herbes, terrine de campagne, saucisson	6,00€ /LF
Margeriaz, tome des Bauges, chèvre frais enrobé, bûche de brebis	6,00€ /LF

### Buffet sucré :

Cake choco-noisette / miel butternut / amandes-cranberries (la part)	1,50€ /LF
Mini muffin noisette tonka / citron glaçage citron / matcha chocolat blanc	2,50€ /LF
Carré fondant au chocolat patate douce à l'arachide	2,50€ /LF
Verrine (16cl) : compote et pralin de noisettes / crème coco cardamome et éclats de pistache / panna cotta et coulis de fruits	3,00€ /LF

\* LF : c'est la monnaie locale ELEF disponible sous forme de billets papier ou numérique. J'accepte les paiements classiques en euros également.