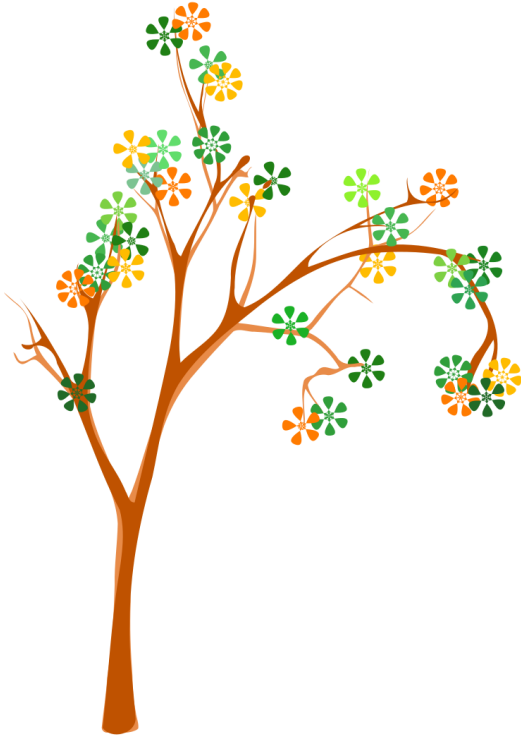


Pour vos buffets, brunchs, repas conviviaux

- Les tartes salées – **2.8 € / part**



Tarte aux légumes de saison

Quiche aux saveurs sauvages

Tarte du soleil (aubergine, tomate, poivrons)

Tarte aux épinards sauvages et chèvre

Tarte à la courge musquée

Tarte tatin de betterave

Tarte tatin de fenouil

Tarte niçoise (sucré/salé)

Tarte pissaladière

Pizza Margarita

Pizza Seguin (chèvre, noix, oignons)

Pizza Kalika (aux herbes sauvages)

Tarte fluviale au poisson de Loire (+ 1 €)

Tarte tourangelle (rillons et sainte maure (+ 1 €)

- Les cakes – **2 € la part**

Pain d'épice aux carottes, pruneaux et graines de courge

Cake aux carottes, moutarde de Touraine et noisette

Cake aux herbes sauvages

Cake au fenouil, épinard sauvage

Cake aux orties et chèvre

Terrine de carottes

Muffin aux petits pois frais



Viandes froides – 4 € /part

Accompagnée d'une sauce maison

Rôti de porc froid

Poulet fermier Rôti

Jambon à l'os

Jambon de pays

Poisson de Loire

Mignon de porc

Terrines, pâtés – 2.5 € à 4 € /part

Terrine de campagne

Rillettes de canard

Petits pâtés aux champignons

Pâté pantin

Rillettes de poisson de Loire

Terrine de volaille fermière

Terrine de légume

Planches du terroir – 3 € à 4.5 € /personne

Composition selon disponibilités

Assortiment de charcuterie, pâté et rilette

Ardoise de fromages

Planche du terroir : fromage et charcuterie

Petits Sandwichs – 2 € à 3 € /part

Fromage, tomate et bacon

A l'indienne

Sandwich chaud au fromage

Cresson et œufs durs

Poulet, aromates et tomates

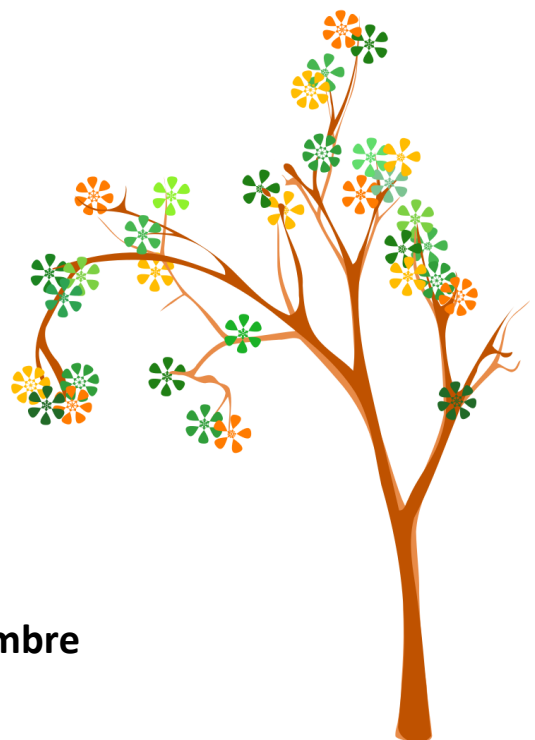
Tartinade façon houmous, crudités

Rillettes et cornichon

Sandwich fraîcheur fromage blanc et concombre

Mini club sandwich

Roquefort noix



	Base	Exemple
Salades Composées 2,2 € /part	Quinoa	Salade de quinoa aux poivrons et raisins secs, Taboulé de quinoa Salade de quinoa aux olives et tomates séchées
	Pommes de terre	Salade nordique, poisson fumé de Loire Piémontaise Salade jardinière (haricots verts, poivrons) Salade tiède de pommes de terre rôties
	Lentilles	Salades de lentilles vertes tomates
	Millet	Taboulé de millet
	Torsades	Salade de torsades et tomates, sauce basilic
	Riz	Salade de riz façon texane (poulet, chorizo, haricots rouges) Salade printanière (jeune pousse, radis, céleri, fromage frais)
	Mâche	Salade d'automne (noix, betterave, chèvre...)
	Salade verte	Salade tourangelles aux rillons Salade mikado (crosnes)
	Endive	Pomme noix A l'américaine (raisin, fromage, pamplemousse)
	Crudités	Salade grecque, Salade de crudités râpées et graines Salade de fenouil à l'orange et croustillant de chèvre Salade de chou rouge, Cole Slaw
	Salade sauvage	Salade sauvage et fleurie
	Pois chiche	Salade orientale (tomates, coriandre, persil)

- **Nos soupes, potages et veloutés – 2.5 € / part**

Velouté de potiron aux épices

Soupe de courgette au basilic et lait de coco

Velouté d'ortie

Potage Saint Germain (pois cassé)

Potage paysan

Velouté du Barry (chou fleur)

Soupe de poisson (+ 1 €)

Soupe à l'oignon

Soupe de cresson

Velouté à la Berce

Bouillon thaï aux légumes d'hiver



- **Crèmes et tartinaades de saison, servies en bol – 1.8 € / part**

Houmous de lentilles corail, crumble de parmesan

Houmous de pois chiche

Tartinade crémeuse de pois cassé

Caviar d'aubergine coriandre ou basilic

Crème d'ail

Fromages frais aux herbes

Crème de betterave au riz, zeste de citron

Crème de carotte en verrine, crumble épeautre et noisette

Mousse de champignons aux fines herbes

Poivronnade

1/2 tomates crue farcie au fromage frais

Forêts de légumes (bâtonnets de crudités et sauces)



Nos plats chauds servis en buffet

◊ Nos plats végétariens

	Prix /part TTC
Risotto crémeux aux légumes de saison	6 €
Risotto primavera aux fèves	6.5 €
Dahl de lentilles à la tourangelles	6.5 €
Parmentier de patate douce	6.5 €
Lasagnes de légumes, tome tourangelles	7.5 €
Orgeosotto aux champignons de Sologne	7.5 €
Couscous aux légumes vapeur, bouillon épicé	6 €
Minestrone (potage de légumes et pâtes)	6 €
Soupe de quinoa andine	6 €
Curry de pois chiche au chou fleur, patate douce	7 €
Tian (fines tranches de tomate, aubergine et courgette) au petit épeautre	5.5 €
Choux farcis au millet, champignons et petits légumes poêlés	7.5 €
Riz cantonnais	6.5 €
Paella aux asperges, petits pois et artichauts	8.5 €
Biryani (riz grillé, pois cassé, chou fleur et noix de cajou)	8 €
Aubergines farcies au boulgour et brunoise de légumes	6.5 €
Chili sin carne aux deux haricots	8.5 €
Torsades crémeuses aux champignons	7.5 €
Burger (galettes de lentilles, pois chiche, quinoa ou	9 €

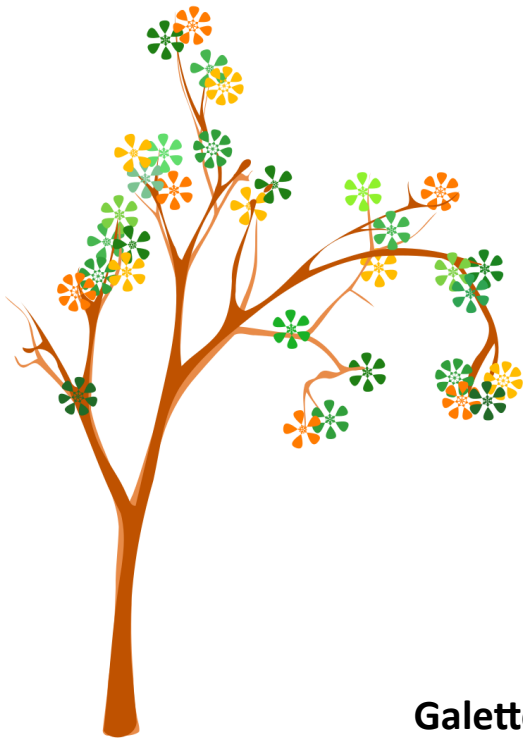
◇ Nos plats avec viande (accompagnements compris)

Prix /part TTC

Risotto de poulet, potimarron et chèvre	8 €
Torsades paysannes aux rillons et crème de chèvre	8 €
Fricassée de porc de Touraine aux champignons	8.5 €
Lasagnes à la bolognaise	8.5 €
Lasagne de poisson de Loire	9.5 €
Estouffade de bœuf bourguignon	9 €
Navarin de veau aux petits légumes de Touraine	10 €
Paella tourangelle (poisson et volaille de Touraine)	10 €
Tajine de volaille aux fruits secs	9.5 €
Tajine de veau aux fruits séchés	10 €
Tomates, Aubergines ou Courgettes farcies	8 €
Parmentier de canard	9 €
Sauté de canard	9 €
Blanquette de veau	9 €

Suggestion d'accompagnement pour les viandes : poêlée de légumes, torsades paysannes, pommes de terre rôties, boulgour, gratin de courgette...millet au thym...

Nos desserts



- **Tartes – 2.5 € la part**

Tarte fine pêche et crème verveine (+1 €)

Tarte aux pommes et rhubarbe

Tarte aux fruits de saison

Tarte absolue au chocolat (+1 €)

Tarte citron lavande (+1 €)

Tarte aux abricots et à la reine des prés

Tarte aux poires et crème de noisettes (+1 €)

Crumble aux fruits de saison

Galette des rois (plusieurs parfums possibles) (+1 €)

Tarte tatin aux pommes

Tarte tatin poire fenouil

Tourte à la rhubarbe

Tarte amandine à la patate douce

- **Gâteaux – 2.5 € la part**

Gâteau au yaourt fermier (parfum : pomme, douglas, reine des prés, chocolat)

Fondant au chocolat (option sauvage : tanaïs, berce)

Moelleux au chocolat (option sauvage : tanaïs, berce)

Gâteau au noix

Pain d'épice au miel de Touraine (+1 €)

Gâteaux roulés (confiture, chocolat...)

Gâteau de carotte

Gâteau de betterave façon carrot cake

Option : crème anglaise, coulis de fruits, sauce chocolat, sauce caramel (+1 €)

- Entremets – 3 € la part

Trianon (dacquoise, croustillant praliné et mousse chocolat) (+1 €)

Charlotte aux fruits rouges ou aux poires (+1 €)

Petits pots de crème (chocolat, vanille, caramel, douglas, lavande, reine des prés...)

Crème dessert végétale au chocolat

Panna cotta (Parfum : coulis de fruits rouges, crème de marron, confitures sauvages)

Clafoutis aux fruits de saison (cerises, abricot, pêches...)

Fraisier

Salade de fruits de saison

- Les pâtisseries – 3 € la part

Choux garnis (parfums : chocolat, lavande, douglas...)

Eclairs

Brioche

Semoule de millet, crémeux chocolat et sa crème de marron en verrine

Flan pâtissier au lait cru de la ferme

- Les biscuits et gâteaux secs – 2.5 € la part (3/personne)

Sablés aux fleurs

Madeleine

Rocher coco-choco

Tuiles

Palets aux dames



Nos formules pour vos buffets froids

À partir de 20 personnes

SUR LE POUCE

11 € par personne

Cake
Salade
Tartinade
Assortiment de charcuterie et fromages
Fruits de saison, yaourt ou tartelette aux fruits

LE COMPLET

15 € par personne

Tarte
Salade
Tartinade
Viande froide
Fromage
Dessert au choix à 2€50

MANGE DEBOUT

14 € par personne

Cake
Petit sandwich
Tartinade
Charcuterie
Fromage
Dessert au choix à 2€50

LE CAMPAGNARD

20 € par personne

Assortiment de terrines, pâtés et charcuterie
Viande froide
2 salades
Rillettes de poisson
Fromage
Dessert au choix

LE GOURMAND

22 € par personne

Soupe ou cake	Viande froide
Tarte	2 salades
Rillettes	Fromage
	Dessert au choix

Les prix comprennent :

- la location de la vaisselle et la mise à disposition de matériel si nécessaire
- Le pain
- La livraison dans un rayon de 30 km autour de Tours

Les prix ne comprennent pas :

- Le service
- La livraison dans un rayon de plus de 30 km
- La location de mobilier de table
- Les boissons

Les boissons

Prix /par personne TTC

Café	1 €
Tisane du jardin	2 €
Jus de pomme AB - 20 cl	1.5 €
Jus de pomme au lierre terrestre - 20 cl cl	2 €
Jus de poire AB - 20 clcl	1.5 €
Jus de raisin AB - 20 cl	1.5 €
Vin Rouge local en cubis AB - 12.5 cl	2 € - 12.5 cl
Vin Blanc local en cubis - 12.5 cl	2 € - 12.5 cl
Forfait boisson soft : eau, jus de fruits et vin	4 €