







Commande 8 jours avant la date de votre évènement, minimum de 40 personnes.

Pièces végétariennes

- Compotée de champignons à l'huile de truffe blanche
- Mini-wraps de légumes croquants aux herbes thaïes
- Emincé de fenouils étuvés aux agrumes
- Sablé parmesan

- Gaspacho de carotte à l'anis étoilé
- Radis en pickles sur raifort et concombre
- Fougasse aux olives et herbes de Provence
- Salade de betteraves au pesto



Pièces marées

- Crémeux de lisette
- O Navette de saumon fumé
- O Pavé de cabillaud en aïoli et
- O Crevettes sautées aux herbes
- O pousses de poireaux

Pièces carnées

- Croustillant d'agneau aux épices tajines
- Fougasse de mortadelle, jambon de parme, herbes et parmesan
- Navette au jambon de Bayonne
- Suprême de volaille au pistou, mijotée de ratatouille au vinaigre balsamique
- Snacking de boudin pomme granny Smith



Boissons

- Bissap (Jus d'hibiscus)
- Jus de gingembre
- Jus de baobab
- Bière, vin, champagne

Pièces sucrées

- Gâteau à l'orange confite
- Le tout framboise
- Cookie croustillant
- Chou crème pralinée
- Financier
- Muffin au chocolat



POUR TOUTE COMMANDE ET INFORMATIONS:

Contact@labelgamelle.fr 07 88 56 64 74 www.labelgamelle.fr









