



Vos plateaux repas



Entrées

- Saumon fumé à la parisienne
- Boulgour au curry et salade roquette
- Crevettes au curcuma et taboulé de chou-fleur.

Commande **4 jours avant** la date de votre évènement, minimum de **20** plateaux identiques.

Plats végétariens

- Quinoa sauté au vinaigre de riz, petit-pois et asperges
- Salade d'orecchiettes, copeaux de betteraves et vinaigrette à la féta

Plats carnés

- Magret de canard, poêlée de fenouil au jus de cresson
- Kefta d'agneau, fromage frais à la menthe et purée de pois-chiches

Plats marés

- Filet de cabillaud, crème de ciboulette et poireaux en vinaigrette
- Pavé de saumon, émincé de pommes de terre à la sauce vierge

Desserts

- Gâteau à la fleur d'oranger
- Granola maison aux fruits rouges et fromage blanc à la tonka
- Tout marron aux éclats de praliné

Fromages

- Sélection de fromages : Morbier, vieux Comté...

Boissons

- Bissap (Jus d'hibiscus)
- Jus de gingembre
- Jus de baobab
- Bouteille d'eau plate 33cl
- Bière, vin, champagne

Boisson alcoolisée sur devis



Contenants biodégradables

Nous suivre :



POUR TOUTE COMMANDE ET
INFORMATIONS :

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

Mozinor Lot 23
2 Av. du Président Salvador Allende
93100 Montreuil

