

Propositions de menus astra business lunch

(Dès 10 personnes – minimum 10 plats par choix)

Les entrées

- > Méli-Melo de crudités de saison, vinaigrette maison
- > Petit carpaccio de bœuf de nos Monts mariné, garnie de tomates mi- séchées
- > Tartare de saumon et crevettes, crème wasabi, servi avec toast
- > Quiche au fromage de chèvre et tomates, salade de spaghetti légumes
- > Velouté de carottes et patates douces au lait de coco, curry et gingembre

Les plats principaux

- > Filet de saumon à la plancha, sauce betterave crémée et pilaf de boulgour aux légumes
- > Filet de dorade au beurre blanc, écrasée de pommes de terre au parmesan et rucola
- > Brochette de crevettes au citron vert, riz basmati et légumes sauté au wok
- > Filet de sandre poêlé sauce vierge, risotto carnaroli aux légumes
- > Blanc de poulet «al limone» aux pommes de terre persillée et haricots verts
- > Magret de canard poivré, sauce aux canneberges et au miel
- > Galettes pommes de terre et carotte fane
- > Emincé de bœuf aux champignons à la crème, roesti maison
- > Curry de poulet au lait de coco et coriandre servi avec riz basmati

Végétarien / Sans Gluten

- > Gnocchetti Sardi à la sauce pesto-crème, salade de rucola et tomates séchées
- > Tempura de légumes, riz à la tomate et salade de rucola
- > Risotto aux champignons avec son croustillant de fromage et spaghetti légumes

Les desserts

- > Carpaccio d'ananas parfumé aux épices, sorbet mangue
- > Truffé chocolat et crème à la menthe
- > Nougat glacé amande et miel, coulis fruits rouge
- > Entremet fruits de la passion et mangue
- > Tartelette citron meringue coulis framboise

Menu 3 plats

(entrée, plat, dessert)

par pers. 45.00

Menu 2 plats

(entrée, plat ou plat, dessert)

par pers. 36.00