

Retraite Méditerranéenne

Plats principalement végétariens, avec quelques plats de poisson et fruits de mer méditerranéens provenant de sources durables

MENUS ECHANTILLONS - DÎNERS

	MRL1	MRL2	MRL3	MRL4
Entrée	Soupe de miso aux petits légumes	<i>Escalivada</i> * d'aubergine et de poivron rouge sur des toasts aux anchois de l'Escala <small>*Légumes cuits dans leur propre jus.</small>	<i>Croquetes</i> de légumes avec <i>salsa verde</i>	Salade de morue salée avec laitue, petits radis, vinaigrette aux amandes
Plat principal	<i>Paella</i> aux seiches et langoustines	Burger végétarien aux tomates séchées et aux pommes de terre gratinées	Légumes du potager à la vapeur avec sauce pesto	Une sélection de <i>Pastis-pudings</i> * Catalans aux légumes de saison <small>*Un plat catalan, ressemblant à un soufflé ou une quiche sans pâte</small>
Dessert	Salade de fruits de saison	Brownie au chocolat et aux noix	Yaourt au soja avec tartare de poires	Tartare d'ananas frais avec fenouil sauvage et coco

	MRL5	MRL6	MRL6
Entrée	Houmous de pois chiches avec pain d'épices fait maison et miel de la region	Guacamole frais fait maison avec des <i>tostadas</i>	Soupe de betteraves et noix de coco avec crudités de légumes
Plat principal	Salade de riz à grains entiers, avec fruits et légumes de saison	Sarrasin avec <i>salpicón*</i> aux fruits de mer <small>*Salade de fruits de mer, servie froide</small>	Tortilla <i>d'Escalidava*</i> , laitue scarole et noix <small>*Légumes cuits dans leur propre jus.</small>
Dessert	<i>Sopita* de mangue</i> <small>*Un petit pot de fruit rafraîchissant.</small>	Glace au citron faite maison	Yaourt de fruit, fouetté, avec mini muffins aux pommes

€19 pp

pour 10 invités ou plus

Prix fixe de €190

pour moins de 10 invités



La Bruguera
DE PÚBOL

www.labruguera depubol.com

 @labruguera depubol



Menus variables en fonction de la saison · Toutes taxes comprises

Retraite Méditerranéenne

Plats principalement végétariens, avec quelques plats de poisson et fruits de mer méditerranéens provenant de sources durables

MENUS ECHANTILLONS - SOUPERS

	MRD1	MRD2	MRD3	MRD4
Entrée	Soupe de pois aux amandes grillées	Crème de courge musquée au gingembre	Vichyssoise	<i>Gaspacho</i> avec crudités
Plat principal	Quiche aux épinards avec basilic et mozzarella	Salade de lentilles au caviar avec thon mariné aux agrumes	Suprême de Saumon aux poivrons et quinoa	<i>Fideuà*</i> aux champignons sauvages avec des légumes <small>*Petites nouilles, cuites dans une poêle à paella avec leur accompagnement.</small>
Dessert	<i>Sopita*</i> de fruits tropicaux <small>*Un petit pot de fruit rafraîchissant.</small>	Pomme de Gérone au four	Cheese cake au citron	Fraises au miel et vinaigre de cidre

	MRD1	MRD2	MRD3
Entrée	Crème de courgette à la truffe blanche	Plat rafraîchissant de petits fèves, d'eucalyptus et de menthe	Légumes grillés avec vinaigrette au pesto
Plat principal	Sauté de légumes avec nouilles et sauce <i>teriyaki</i> maison	<i>Tortilla</i> aux épinards à la <i>Catalana</i>	Couscous au safran avec champignons et courgette
Dessert	<i>Sopita</i> * de melon et menthe *Un petit pot de fruit rafraîchissant.	<i>Tiramisú</i>	Flan de café à la crème fouettée à la cannelle

€19 pp

pour 10 invités ou plus

Prix fixe de €190

pour moins de 10 invités



La Bruguera
DE PÚBOL

www.labruguera depubol.com

 @labruguera depubol



Menus variables en fonction de la saison · Toutes taxes comprises