

Retraite Végétarienne

Plats strictement végétariens, beaucoup entièrement végétaliens

MENUS ECHANTILLONS - DÎNERS

	VRL1	VRL2	VRL3	VRL4
Entrée	Guacamole frais fait maison avec des <i>tostadas</i>	Salade jardinière aux lentilles, petits radis et vinaigrette aux agrumes	<i>Croquetes</i> de légumes avec <i>salsa verde</i>	Soupe <i>Miso</i> avec petits légumes
Plat principal	Burger végétarien avec tomates séchées et aux pommes de terre gratinées	Riz <i>Rossejat</i> * avec petits légumes, champignons shiitake et ail noir <small>*Riz d'abord frit avec tomate, ail, oignon et huile pour le colorer en rougeâtre.</small>	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

	VRL5	VRL6	VRL7
Entrée	Houmous de pois chiches avec pain d'épices fait maison et miel de la région	Vichyssoise	Plat rafraîchissant de petits fèves, d'eucalyptus et de menthe
Plat principal	Salade de riz à grains entiers, avec fruits et légumes de saison	<i>Fideuà*</i> aux champignons sauvages avec des légumes <small>*Petites nouilles, cuites dans une poêle à paella avec leur accompagnement.</small>	<i>Tortilla</i> aux épinards à la <i>Catalana</i>
Dessert	<i>Sopita*</i> de mangue <small>*Un petit pot de fruit rafraîchissant.</small>	Glace au citron faite maison	<i>Tiramisú</i>

€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 Végétarienne

Plats strictement végétariens, beaucoup entièrement végétaliens

MENUS ECHANTILLONS - SOUPERS

	VRD1	VRD2	VRD3	VRD4
Entrée	Crème d'artichauts avec tofu fumé	Salade de petits fèves avec raisins moscatell	Orzo* aux petits légumes et à la sauce orange teriyaki <small>*Une minuscule nouille de pâtes, en forme de grain de riz.</small>	Légumes grillés avec vinaigrette au pesto
Plat principal	Soufflé à la Catalane, de courgette, oignon doux et à la truffe blanche	Brochette de <i>seitan</i> * avec poivrons de couleurs <small>*Substitut de viande japonais fait de blé.</small>	Burger végétarien avec purée de panais et pain allemand	Couscous au safran avec champignons et courgette
Dessert	<i>Sopita</i> * de fruits tropicaux <small>*Un petit pot de fruit rafraîchissant.</small>	<i>Cheese cake</i> au citron	Tartare d'ananas au fenouil et à la noix de coco	Flan de café à la crème fouettée à la cannelle

	VRD5	VRD6	VRD7
Entrée	Soupe de betteraves et noix de coco avec crudités de légumes	Salsifis, crème de panais et pommes de terre, avec maïs grillé	Salade d'avocat, épinards, tomates cerises et fruits rouges
Plat principal	Tortilla <i>d'Escalidava</i> *, laitue scarole et noix <small>*Légumes cuits dans leur propre jus.</small>	<i>Coca de calcots</i> * avec sauce <i>romesco</i> verte <small>*Une tarte salée avec un oignon catalan indigène, long et onctueux.</small>	Quiche aux poireaux et artichauts
Dessert	Yaourt de fruit, fouetté, avec mini muffins aux pommes	Mini gâteaux de caroube aux noix	Flan à la noix de coco avec des flocons de chocolat noir

€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