



Plateau repas

AUTOMNE

Saveurs d'Opale

Houmous de carottes parfumées au citron vert et cumin, effiloché de saumon fumé et condiment orange

La limande moelleuse roulée et condimentée aux épices douces, méli mélo de boulgour et d'épeautre parfumé à la menthe

La prune en tarte façon grand-mère, crémeux d'amandes et chantilly vanille Grand Marnier



Coeur de terroir

Salade de magret fumé et fines lamelles de courgettes et carottes, vinaigrette de mangue

La pintade en filet rôti, légumes de saison et les pommes de terre du Nord poêlés au romarin et ciboulette, jus de volaille

L'état de choc, jeu de texture entre crémeux et mousseux lait et noir



Jardin des Flandres

Légumes grillés en clafoutis et jeunes pousses, vinaigrette au picon

Le taboulé de butternut et navet au cumin, pickles d'oignons et coriandre, jus de carottes

Tiramisu à la mirabelle

INCLUS

Pain et couverts bio-dégradable

EN OPTION

Fromage : 2.70€ HT par personne
Eau plate ou gazeuse 50cl : 1.00€ HT

FRAIS DE LIVRAISON

Zone 1 : 0 à 15 kms : 10.00 € HT
Zone 2 : 15 à 30 kms : 25.00 € HT
Zone 3 : 30 à 50 kms : 50.00 € HT
Plus de 50 kms : demande sur devis