

les menus

Menu Bio Equilibre, 43 €

Entrées au choix

- Salade de fenouils et courgettes croquantes à la coriandre
- Velouté de carottes au curry doux
- Salade de concombres et poireaux à la menthe
- Entrée de saison

Plats au choix

- Lasagnes de légumes au coulis de poivrons rouges, mesclun de salades
- Rizotto de Sarazin, légumes au pesto
- Cabillaud en cuisson douce, émulsion de vanille des îles
- Plat de saison

Desserts au choix

- Petit pot de crème chocolat & noisettes
- Mousse légère de dattes et de pommes
- Chaud froid d'ananas aux épices
- Dessert de saison

Menu Ayurvédique, 43 €

Entrées au choix

- Soupe de courgettes au curcuma
- Shak de poireaux
- Salade de chou blanc et carottes à l'orange
- Velouté de pois cassés épicé
- Entrée de saison

Plats au choix

- Dhal de lentilles corail aux endives
- Soja vert ayurvédique
- Riz aux légumineuses et pommes de terre
- Plat de saison

Desserts au choix

- Nage d'agrumes au basilic
- Riz au lait, sirop de roses
- Fromage blanc au safran / pistache et son gâteau
- Dessert de saison

Forfait boisson, inclus dans la Journée Bio

- Eaux minérales plates et gazeuses
- 1 Café

Prix nets TTC en euros, par personne.

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction du marché.

les buffets

à partir de 25 personnes

Buffet de Jade 29 €

Assortiment de 5 salades composées maison
Saumon fumé par nos soins
Rôti de bœuf froid
Volaille froide du moment
Planche de charcuterie
(Chorizo, jambon de Vendée, saucisson)
Terrine de campagne maison
Terrine de poissons frais
Plat chaud du moment (poisson ou viande)
Plateau de fromages, mesclun de salades
Choix de pâtisseries maison
Salade de fruits
Faisselle et fromage blanc
Corbeille de fruits frais

Buffet du Littoral 43 €

En complément du buffet de Jade :
Saumon mariné façon Gravlax
Crevettes roses
Salade océane
Huîtres de la baie de Bourgneuf n°3

