

Caterings La Fille d'à côté

de 9 à 19€/personne selon les conditions*

Exemples de menus en saisons froides

Entrées

Taboulé d'hiver millet betteraves orange
Chou mariné à la japonaise
Poireaux vinaigrette
Salade de pommes de terre et tofu fumé
Velouté butternut orties
Makis de légumes lactofermentés

Plats

Parmentier de polenta et soja texturé
Tajine de légumes d'hiver, amandes, figues
Gratin blanc (pomme de terre, céleri rave, panais, navet)
Potimarron farci au sarrasin et olives
Ragoût de haricots rouges aux épices

Desserts

Moelleux haricots rouges caroube
Compote de pommes à la sauge
Yahourt de soja au sucre muscovado
Pudding cru banane noisette
Tarte au citron crue ou cuite

Exemples de menus en saisons chaudes

Entrées

Salade fleurie semi-sauvage
Cake aux herbes sauvages, salade
Flan de courgettes à la menthe
Caviar de carottes crues, salade
Salade de tomates, concombre, basilic
Rouleaux de printemps semi-sauvages

Plats

Légumes et pois chiches à l'orientale, millet
Moussaka légère
Curry de légumes au épices fraîches
Rougail et galettes de pois-chiche
Salade de riz noisettes, tomates séchées, céleri et tartare d'algues

Desserts

Mousse de fraises
Fondant cru pruneaux noix
Melon
Gâteau au yahourt et citron
Tarte mi-sablée à la banane, crue ou cuite

* Selon le nombre de convives et le choix des menus, s'il y a une équipe de bénévoles ou si je gère seule ou avec une équipe salariée, si je cuisine sur place ou pas, si je fais les courses ou pas, etc.

Autres Conditions :

Prévoir un supplément transport de 0,37€/km en cas de prestation à plus de 15km des Bordes Sur Arize.

Je fournis le cas échéant tout le matériel nécessaire à la réalisation de la prestation, sauf un évier et son raccordement, de quoi s'abriter et de grandes tables pour la préparation. Je ne fournis pas de vaisselle pour le service.

Le lavage de la vaisselle de service devra être prise en charge par les organisateurices.

Possibilité d'être directement salariée par la structure organisatrice.