

Studio Zéro // Catering

1

Menu Viande

2

Menu Poisson

3

Menu Vegan



**Nos menus sont adaptables en fonction des allergies et intolérances de chacun*

Menu viande

Entrée

Bouillon thaï à la coco
et ses légumes croquants

Plat

Blanc de poulet fermier poché,
crème estragon-cebette, pommes de terre
grenaille au four, asperges vertes
et pois gourmands

Dessert

Sablé breton à la bergamote, lemon-curd



**Nos menus sont adaptables en fonction des allergies et intolérances de chacun*

Menu poisson

Entrée

Soupe froide de tomates,
mousse chèvre et olive noire

Plat

Saumon confit à la sauce soja,
betterave et citron,
fenouil au four et quinoa

Dessert

Pavlova passion



**Nos menus sont adaptables en fonction des allergies et intolérances de chacun*

Menu vegan

Entrée

Salade de lentilles vertes du Puy, cerfeuil, échalote et germes Alfa

Plat

Falafel, taboulé d'herbes, chou rouge mariné, mélange de graines et céréales, vinaigrette acidulée

Dessert

Soupe de fraises à la verveine et badiane



**Nos menus sont adaptables en fonction des allergies et intolérances de chacun*