



## Menu

### Les points forts

- **Repas complet** - profitez de nos mini plats chauds : viande, poisson, végétarien. Sensibles aux intolérances alimentaires de nos clients nous proposons aussi des menus sans lactose et/ou sans gluten ainsi que des recettes végétariennes ou végétales
- **Démarche RSE 100%** - Approvisionnement en circuit-court. Les contenants, conditionnements & matériels sont récupérés après votre repas pour être réutilisés! Livraison en triporteurs, zéro déchet!
- **Service** - livraison, installation et récupération par nos soins
- **Convivialité**, favorisez les interactions entre vos convives avec un format debout sans sacrifier la pause repas!

### Menu Lilas des Indes



#### >>> Les entrées & pièces apéritives

- Verrine de saucisson / fromage
- Dips de légumes du moment
- Mini scones au fromage (chauds)
- Duo de Houmous bio au basilic, compotée de poivrons et aubergines



#### >>> Les mini plats chauds

- Pad Thaï d'été végétarien revisité bio
- Poulet tandoori et riz pilaf
- Dal bio aux pois chiches et riz basmati



#### >>> Fromages

- Assortiment de fromages affinés
- Pain



#### >>> Desserts

- Tarte bio au fromage blanc
- Verrine de compote du moment
- Rose en barre bio
- Tarte crumble bio aux pommes quetsches et cannelle



#### >>> Compléments

- Nappage tissu – sur demande
- Maître d'hôtel – sur demande



#### >>> Les contenants & ustensiles

- Verres, verrines, carafes, couverts aciers, présentoirs bois, ardoise – tout est lavable et réutilisable !



Végétarien



Végétalien



Sans lactose



Sans gluten



Poisson

\*Traces éventuelles