



## 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 végétaliennes
- **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 Solanum



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

- Assortiment de brochettes apéritives
- Assortiment de mini burgers (froids)
- Salade Grecque aux tomates fraîche, olives et feta
- Mini muffins (chauds)



#### >>> Les mini plats chauds

- Lasagnes à la bolognaise bio végétariennes
- Filet de lieu à l'estragon et quinoa aux courgettes
- Hachis Parmentier



#### >>> Fromages

- Assortiment de fromage
- Pain



#### >>> Desserts

- Tarte bio au fromage blanc
- Verrine de salade de fruit du moment
- Médallions aux fruits
- Cake bio au chocolat et courgette



#### >>> 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