



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 Tamaris



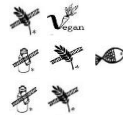
>>> Les entrées & pièces apéritives

- Assortiment de brochettes apéritives
- Assortiment de mini wraps (froids)
- Salade Picklies au piment vert
- Mini scones au fromage (chauds)



>>> Les mini plats chauds

- Mafé végétarien
- Filet de lieu aux pois cassés et crème au citron
- Poulet au curry



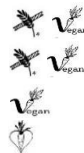
>>> Fromages

- Assortiment de fromage
- Pain



>>> Desserts

- Brownie bio marbré aux cacahuètes
- Verrine compote de pomme quetsche cannelle
- Médallions aux fruits
- Cake bio au citron et au pavot



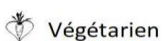
>>> Compléments

- 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