



Les Garnitures



*Je crée pour vous des concepts événementiels,
qui feront de votre réception un moment d'exception.*

Nos garnitures

Pour Accompagner Vos plats

Prix HT/pers.



Gratins

Dauphinois	2,50 €
Courgettes	2,80 €
Crozets	2,80 €
Légumes au jus (haricots verts, carottes, brocolis, champignons, pommes de terre)	3,00 €

Les féculents

Purée de pomme de terre bâton de vanille ou tomates confites	2,50 €
Patates aux lards	2,50 €
Patates persillées	2,50 €
Polenta (250grs/pers)	2,50 €
Pomme de terre sautées à la sauge du jardin et tomates cerises	2,50 €

Les légumes

Tomates à la provençale (La pièce)	0,80 €
Ratatouille (200grs/pers)	2,80 €
Fagots de haricots verts lardé	3,00 €
Haricots verts en persillade (200grs/pers)	2,50 €
Champignons persillés (150grs/pers)	3,50 €
Courgettes à la méridionale (courgettes, tomates, olives noires)	2,50 €
Poêlée de légumes (pois gourmands, endives, maïs, soja)	2,50 €
Purée de Panais (de sept à juin)	2,80 €
Emincé de Topinambour poêlé au beurre (octobre à avril)	2,80 €
Purée de céleri à l'anis (300grs/pers)	2,30 €
Purée de carottes au cumin (300grs/pers)	2,50 €

Les flans

Courgettes	2,00 €
Asperges	2,80 €
Duo carottes/petits pois	2,50 €

