

Menu SiriusMedx 17 au 19 novembre 2023
30 personnes

VENDREDI

DÉJEUNER

Oeuf à la coque avec sauce tartare de chanvre
Gaufres de sarrasin avec pommes poêlées et bleuets sauvages au rhum
Pains avec marmelade à l'orange sanguine, confiture fraise/rhubarbe, beurre pâturage
et beurre d'amande
Yaourt et granola, plateau de fruits frais avec thé, café et tisane

DÎNER

Potage de carotte et tomates avec croûtons et huile piquante
Pâtes au pesto du jardin et légumes de saison
Mélange de laitue avec spirales de carottes
Soufflé aux amandes et rhubarbe du jardin avec coulis aux framboises

Collation PM

SOUPER

Potage de brocoli avec croûtons et huile piquante
Bavette de boeuf mariné et grillée et purée de pommes de terre
Maïs rôti à la fleur d'ail fermentée
Mesclun avec vinaigrette aux pommes
Gâteaux aux carottes avec glaçage au beurre de cacao et à l'orange

SAMEDI

DÉJEUNER

Omelette gratinée aux légumes du jardin
Pommes de terre rôties avec herbes fraîches du jardin
Ketchup aux poivrons et moutarde aux champignons
Yaourt et granola maison à l'érable
Plateau de fruits frais avec thé, café et tisane
Pains avec confitures maison et beurre d'amande

Menu SiriusMedx 17 au 19 novembre 2023
30 personnes

DÎNER

Potage parmentier avec croûtons et huile piquante
Lasagne à la sauce bolognaise de tempeh de pois jaune
Salade de légumes croquants
Gâteaux aux bananes et bleuets avec sauce au chocolat

SOUPER

Potage de champignons du jardin avec croûtons et huile piquante
Riz à l'iranienne avec poulet des Voltigeurs mariné et grillé avec sauce du moment
Légumes rôtis au four
Mesclun avec vinaigrette moutarde et érable
Brownies aux courgettes avec graines de tournesol caramélisées à l'érable et coulis de fruits

DIMANCHE

DÉJEUNER

Gruau d'avoine aux canneberges avec garnitures croquantes et sirop d'érable
Brouillade d'oeuf aux herbes
Yaourt et granola maison à l'érable
Pains avec confitures maison et beurre d'amande
Plateau de fruits frais avec thé, café et tisane