

# La Mouette Gourmande

## COCKTAIL VEGAN

### Cocktail 6 pièces

6.30 € par personne

### Les Best of

- Croustillant filo, Compotée de lentilles corail
- Brochette de légumes grillés
- Pétale de Daikon et Tofu mariné

### Brochettes

- Pique de fenouil confit, olives noires à la Grecque
- Brochette de polenta et tomates confites
- Roulade l'aubergine et courgette grillée

Hors livraison, hors boissons, hors service  
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais

### Cocktail

1.80 € pièces

### Les Verrines

- Houmous et sésame
- Caviar d'aubergine, croûton à l'huile d'olive
- Fromage végétal d'amande et tomate confite
- Tofu au citron confit et herbes fraîches
- Crémeux de courgette à la crème de soja
- Confit de patate douces aux épices Tandoori
- Tartare de poivron grillé, ail et balsamique blanc
- Barigoule d'artichaut

Hors livraison, hors boissons, hors service  
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais



# La Mouette Gourmande

## MENU VEGAN

### Menu à 19.80 € par personne

-Entrée froide ou chaude, Plat ,Dessert

#### Entrées froides

- Tartare d' agrumes au balsamique blanc, croûtons et salade de saison
- Trio de carottes confites, salade sucrine à la vinaigrette de tomate confite
- Coque croustillante de légumes grillés aux arachides et graines de tournesol
  - Rémoulade de céleri fenouil et pomme verte aux herbes fraîches

#### Entrées chaudes

- Brochette patate douce en Kadaif, coulis de poivron et salade verte
- Confit de pomme de terre et patate douce au lait d'amande et roquette
  - Tarte fine aux tomates, pesto et salade de saison
  - Empanadas aux épinards et pignons de pain

#### Plats chauds

- Risotto aux champignons, Brocolis à l'ail, confit de courgette
- Galette de polenta, brochette de grenailles rôties aux épices, légumes grillés
  - Dale de lentilles, Riz Basmati, poivrons grillés confits

Tous nos plats chauds son accompagnés de Kefta

#### Desserts

- Tarte Tatin au coulis de caramel
- Graines de Shia au lait de coco et ananas
  - Moelleux au chocolat à l'aubergine
  - Salade de fruits de saison
- Confit de riz au lait de soja, et tartare de fruits

Pain compris

Tous les menus sont de fabrication maison  
Le menu choisi sera le même pour chaque convives  
Hors livraison, hors boissons  
Hors service

# La Mouette Gourmande

## BUFFET FROID VEGAN

### -Le Salé

- Verrine de pamplemousse et avocat cocktail
- Empanadas de blette et pignons de tournesol (à chauffer)
  - Houmous l'huile d'olive tortillas
- Focaccia et tartare de tomates aux câpres et fines herbes
- Terrine de légumes aux aromates
- Salade de brocolis au Gomasio et à l'ail
  - Taboulé libanais
  - Salade de légumes grillés
- Salade de quinoa aux herbes fraîches et aubergines confites

### Le Sucrée

- Verrine riz au lait d'amande et caramel
- Salade de fruits de saisons, badiane et kirsch

- Prix ttc par personne : 22.50 €