

MENU AUPRÈS DE MON ARBRE SÉMINAIRES

Buffet de saison

Réservation au plus tard 72 heures avant selon disponibilité / minimum de 15 personnes par commande / un cuisinier avec service en 2 heures

AUTOMNE/HIVER 2026-2027

Entrées

- Coleslaw thaï et tofu
- Salade de citrouille et féta
- Oeuf mimosa au sumac
- Mini bruschetta crevettes & mascarpone
- Terrine volaille & pistaches
- Salade de jeunes pousses et vinaigrette citron
- Plateau de fromage
- Pain Maïs

Plats chauds

- Volaille sauce forestière
- Dos de lieu fines herbes
- Légumes de saison
- Mélange Riz

Desserts

- Fruits de saison (ananas & pommes)
- Mini tartelettes mangue
- Carottes cake et chocolat

Boissons*

- Bière blonde Bio Moulin d'Ascq 75 cl
- Vin rouge Côtes du Rhône 75cl

Formule Midi : 30€ HT / personne
Formule Soir : 35€ HT/personne

* Une bouteille pour 5 personnes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.