



Eté...

La simplicité alliée à la saveur unique des fruits bien murs offrent les possibilités les plus rafraîchissantes pour des buffets et cocktails estivaux. Abondance de douceurs pour régaler tous les gourmands que ce soit dans les champs ou en lisière de forêt.

• Pour vos buffets

Tarte du soleil

Tomate, aubergine, courgette

Muffin aux petits pois frais

Cake aux herbes sauvages

Ortie, chénopode, amarante, plantain...

Pissaladière

Pizza tomate, basilic et mozzarella

Salade jardinière

pommes de terre, haricots vets

Salade au pistou

Torsades, tomates, aubergine, basilic

Forêt de légumes

bâtonnets de crudités et sauces

Petits sandwichs houmous et crudités

1/2 tomates crues au fromage frais

Planche de fromages de Touraine

Taboulé

Mini club sandwich



- Pour vos cocktails...

Caviar d'aubergine à la coriandre

Poivronnade

Feuilletés tomates, oignons à la meule de Touraine

Tazsiki en verrine

Gaspacho de melon au basilic

Roulés de courgettes au chèvre

Puit de concombre, mousse de brebis et brunoise de légumes crus

Makis à la tourangelles, poisson de Loire

Wrap d'aubergine aux tomates séchées, roquette

Beignets de consoude

Brochette de légumes marinés



- Entrées



Soupe de courgette au basilic et lait de coco

Cheese cake salé tomate, basilic et crème de tomate

Tartare de légumes d'été

Tarte fine à la purée de pois chiche, petits légumes grillés

Galette de sarrasin, fromage blanc au pesto et aubergine grillée

- Plats /accompagnements

Risotto crémeux aux légumes d'été

Lasagnes aux légumes du soleil,
tome tourangelles

Tian de légumes au petit épeautre

Aubergines farcies au boulgour,
brunoise de légumes

Poêlée glacée du marché

Crumble de courgettes et
tomate en persillade



- Desserts

Tarte fine pêche et sa crème verveine

Charlotte aux fruits rouges

Panna cotta

Fraisier

Clafoutis à la reine claudé

