

Le printemps...



Saison paradoxale où la vie sauvage explose et nous offre ses plus belles fleurs et feuilles, tandis que les plantes cultivées se font attendre un peu et que les poireaux et autres navets commencent à lasser nos estomacs !

• Pour vos buffets

Planche du terroir

Fromages et charcuterie

Samoussas de Loire

Herbes sauvages et chèvre frais

Petits pâtés aux champignons

Quiche sauvage à la berce

Taboulé de millet printanier

Aux petits pois et herbes fraîches

Salade sauvage et fleurie

Aux jeunes pousses sauvages et crudités

Rouleaux de printemps

Crudités et fleurs sauvages,

Forêt de légumes

bâtonnets de crudités et sauces

Petits sandwichs au cresson

Et œufs durs

Salade Primavera

Jeunes pousses, radis, céleri, fèves et fromage frais



- Pour vos cocktails...

Feuilletés au pesto d'ail des ours

Mousseline d'asperge en verrine

Bouchés aux épinards et chèvre

Fromage frais et fèves façon Tzatziki

Mini rouleaux de printemps

Canapés d'œufs brouillés, pointe d'asperge
solognote

Raviolis d'ortie aux échalottes

Houmous vert en toast

Tapenade d'artichauts



- Entrées



Velouté d'ortie

Tarte tatin de betterave,
mousse de fromage de chèvre frais

Salade aux deux asperges,
copeaux de parmesan

Salade d'orge aux fèves et petits pois

- Plats /accompagnements

Risotto Primavera aux fèves

Rôti de veau fermier et sa poêlée sauvage

Avec une touche de cramailotte...

Courgettes farcies

Au fromage frais et petits légumes

Tajine de poulet fermier

Aux poivrades et citron

Wok de légumes primeurs

Paella aux asperges, petits pois et haricots



- Desserts

Comme un Saint Honoré

Aux saveurs sauvages

Fromage blanc,, crumble d'épeautre et sa confiture

Sureau ou cramailotte, un vrai délice

Duo de mousse chocolat betterave

Servie avec sa madeleine au douglas

Tiramisu breton

Aux sablés bretons, pomme et calvaços

