

Propositions de menus Astra business lunch

(Dès 10 personnes – minimum 10 plats par choix)

Les entrées

- > Méli-Mélo de crudités de saison, vinaigrette maison
 - > Salade verte au magret de canard fumé, vinaigrette à la moutarde du Moulin de Sévery
 - > Crottins de Chavignol gratinés sur salade, vinaigrette primavera, lardons, tomates et pignons
 - > Salade verte croquante, accompagnée de tommes panées, tomates et pignons
 - > Salade de tomates et mozzarella marinée, rucola et olives
 - > Petit carpaccio de bœuf de nos Monts mariné, garni de tomates mi-séchées
 - > Tartare de saumon et crevettes, crème au wasabi
 - > Cocktail de crevettes et avocats, sauce citron gingembre et crostini à l'huile d'olive
-

Les potages

- > Minestrone aux légumes et crostini au pesto
 - > Velouté de lentilles corail, lait de coco et curry
 - > Crème de légumes de saison et graines de courges torréfiées
 - > Soupe froide de petits pois à la menthe et granola salé
 - > Gaspacho andalou au vinaigre balsamique
-

Les plats principaux

- > Duo de saumon et dorade, sauce betterave crémée et pilaf de boulgour aux légumes
- > Filet de dorade au beurre blanc, couscous aux petits légumes et huile d'olive
- > Brochette de crevettes au citron vert, salade de taboulé et sauce Raita au yogourt
- > Pavé de saumon à la crème aux agrumes, riz safrané et salade d'épinards
- > Suprême de poulet aux abricots et amandes, purée de pommes de terre persillée, panais et haricots verts
- > Emincé de bœuf de nos Monts aux champignons à la crème, roesti maison
- > Eventail de magret de canard à l'orange, écrasée de pommes de terre et légumes du marché
- > Emincé de poulet au curry et fruits, riz basmati, chips de crevettes et chutney mangue

Végétarien / Sans Gluten

- > Thaï Bowl de légumes au curry rouge et lait de coco, cacahuètes et riz
- > Gnocchetti sardi à la sauce pesto-crème, salade de rucola et tomates séchées
- > Rigatoni maison aux courgettes, aubergine, pesto et copeaux de parmesan
- > Tempura de légumes, riz à la tomate et salade de rucola
- > Risotto aux champignons avec son croustillant de fromage et spaghetti de légumes

Les desserts

- > Carpaccio d'ananas parfumé aux épices, sorbet mangue
- > Salade de fruits marinée au miel et citron vert, garnie d'un crumble de sablés
- > Verrine mousse au chocolat 72%
- > Ile flottante, crème anglaise à la vanille
- > Entremets fruits de la passion et mangue
- > Tartelette citron meringuée, coulis de framboises

Menu 3 plats

Forfait séminaire inclus

Menu 3 plats (hors forfait)

par pers. 55.00

Menu 2 plats

(entrée, plat ou plat, dessert)

par pers. 45.00