

BUFFET

de mariage



Mesclun, fleurs comestibles et graines de tournesol



Salade pois mange-tout, noix, cerfeuil et ail



Taboulé de boulgour aux courgettes, tomates et citron confit



Pain pita fait maison à l'ail et labneh



Aubergines entières rôties, sauce tomate épicée, servie avec de la burrata



mousse au chocolat



option supplémentaire : pièce montée à la chantilly et aux fruits rouges 7.-/pp

CHF 65.- / pp

Ce menu est donné à titre d'exemple. Pour offrir une cuisine de saison et locale, les propositions changent au fil de la saison, de l'arrivage des légumes et des inspirations de la Cheffe.



Centre de Champ-Pittet