

LABIO EST DANS LE PRÉ 2015

CHÂTEAU MENTONE 31 MAI 2015

RESTAURATION BIO, LOCALE & DE SAISON

Cuisine & Authentik Bio

La cuisine de Charles & Aurélie C&A 

Restauration Bio

Tarte végétalienne & sans gluten+ crudités* 8,00€

Blettes, raisins secs, sésame, paillettes d'algues
Farine de sarrasin fraîchement moulue

3 mini rouleaux de printemps + crudités* 8,00€

Sardine, moutarde en grains, etc. avec sauce

1 Sandwich + crudités* 8,00€

• brebis frais persillade

ou • houmous

Assiette de fromages + crudités* 8,00€

Pain frais 9 céréales au levain
+ Comté + Brebis frais & Tomme de brebis de Sillans
+ Verrine de persillade

****** Assiette crudivore 8,00€**

Salade verte + Chou pet-saï + Carotte râpée
Graines germées + Graines grillées [courge, tournesol, sésame]

Café ou Thé Gourmand 6,00€

Café ou Thé
+ Muffin chocolat & amandes grillées
+ Verrine crème soja vanille + Compote de fruits vanille maison

Gourmandises sucrées

Muffin chocolat & amandes grillées 2,50€

Compote de fruits vanille (pommes bananes oranges) 2,50€

Tarte chocolat gingembre confit (sans gluten) 3,00€

AUTO-ENTREPRISE CHARLES TRUCHE 6 RUE DU PERRON 83510 LORGUES
C&A BIO - 06 95 24 92 16 - SIRET 804 947 299 00017 - CODE APE 5610A
charlestruche@gmail.com