

# MENU VEGAN TOUCH



**COCKTAIL DE BIENVENUE**  
LIME CURCUMA - COCO ET RHUM

## *AMUSE BOUCHE*

**SOUPE À LA TOMATE,**  
POIVRONS ET LENTILLES SERVI  
AVEC DE GOÛT À L'AIL ET AMANDES

## *FINGER FOOD*

**ZUCCHINI IN TEMPURA**  
VINAIGRETTE À LA CORIANDRE  
ET GINGER

## *ENTRÉ*

**SALADE ORGANIQUE**  
FLEURS ET MARACUJA DRESSING

## *PLAT*

### **RISOTTO**

RISOTTO À L'EAU DE ROSE,  
CHAMPAGNE ET CORAIL

### **OU**

### **PÂTES FRAÎCHES**

FAIS À LA MAIN SAUCE AUX BROCOLIS  
LÉGÈREMENT ÉPICÉ

## *DESSERT*

**BROWNIES VÉGANS,**  
AVEC COULIS DE BEURRE, DE CACAHOUÈTE ET  
PECANS



**WELCOME COCKTAIL**  
LIME TURMERIC - COCO & RHUM

## *AMUSE BOUCHE*

**ROASTED TOMATO PEPPER**  
AND LENTIL SOUP .  
SERVED WITH GARLIC DROPS  
AND ROASTED ALMOND FLAKES

## *FINGER FOOD*

**ZUCCHINI IN TEMPURA**  
CORIANDER GINGER DIPPING SAUCE

## *ENTRÉ*

**ORGANIC SALAD**  
EDIBLES FLOWERS AND PASSION FRUITS DRESSING

## *PLAT*

### **RISOTTO**

**RASPBERRY** RISOTTO IN ROSE WATER  
CHAMPAGNE SERVED WITH CRISPY CORAL

### **OR**

### **HANDS MADE PASTA**

WITH SPICY BROCCOLIS SAUCE

## *DESSERT*

**VEGAN BROWNIE**  
WITH PEANUTS CULIS AND PECANS NUTS

5 plats + 1 Cocktail  
95 € pp + Chef Service  
MISE EN PLACE & NETTOYAGE inclus  
DEGUSTATION DE VIN 55€ pp

5 mains + 1 Cocktail  
95 € pp + Chef Service  
SETUP & CLEAN UP  
WINE PAIRING + 55€ pp