

# LA FABRIQUE LOCALE

Réussir votre réception avec : **Les Salons de La Fabrique**

Nos propositions de buffets :

## Le classique

21,50 € ; Sup plat chaud 5 €uros

Terrine de foies de volailles au cognac  
Rillons cocktail  
Rillettes de poisson au curry de Madras  
Faisselle de chèvre frais en persillade  
\*\*\*

Choix de trois salades composées en  
fonction des légumes de saison  
Piémontaise, Niçoise, Parisienne,  
Fermière,....  
\*\*\*

Poulet fermier bio rôti aux herbes  
ou  
Porc roi rose au miel et épices douces  
Accompagnement au choix : gratin  
dauphinois, légumes confits  
\*\*\*

Plateau de fromages (3 choix)  
\*\*\*

Salade de fruits frais  
Mousse au chocolat à la fève de Tonka  
Amandine aux poires

## Le healthy

26,50 €uros

Tartine chèvre frais et fenouil  
Soupe glacée poires et roquette  
Velouté de carottes à l'orange  
Crumble courgettes, menthe et parmesan  
\*\*\*

Concombre au fromage blanc  
Salade de carottes au cumin  
Salade de lentilles à l'orange  
Fresh bowl pastèque et melon  
\*\*\*

Curry d'aubergines  
ou  
Duo de quinoa et légumes croquants  
ou  
Tian de légumes  
\*\*\*

Plateau de fromages (3 choix)  
\*\*\*

Abricots rôtis au romarin  
Verrine de pêches coulis framboise  
Carpaccio de fruits et sirop aux épices

## Le street food

26,50 €uros

Mini croque-monsieur  
Samoussa de chèvre au miel  
Mini Bruschetta  
Falafels  
\*\*\*

Coleslaw aux herbes fraîches  
Classique Ceasar et son parmesan  
Frites  
Chips de légumes  
\*\*\*

Mini pizza  
ou  
Mini burger  
ou  
Nuggets de poulet bio  
\*\*\*

Plateau de fromages (3 choix)  
\*\*\*

Brownies au chocolat  
Cheesecake  
Muffins aux fruits de saison

Toutes nos propositions de buffets comprennent café, thé, infusions, aucun droit de bouchon, mise à disposition de la salle libre de décoration, vaisselle, dressage et le linge de table. Les menus présentés sont des suggestions, nous sommes à votre écoute pour prendre en compte vos demandes particulières.

# LA FABRIQUE LOCALE

Réussir votre réception avec : **Les Salons de La Fabrique**

Nos propositions cocktails et brunch :

## Pièces salées

Samoussa légumes  
Club sandwich variés  
Mini rillons  
Sablé parmesan et fenouil  
Verrine de faisselle fraîche et légumes de saison  
Mini croque-monsieur au pesto et Sainte-Maure de Touraine  
Tartelette salée, oignon caramélisé et bacon  
Gougères  
Velouté de carottes aux chips de lard  
Soupe glacée poire et roquette  
Muffin carottes et poireaux

## Pièces sucrées

Mousse de fromage blanc, coulis et crumble  
Tartelette chocolat et épices  
Brownie aux amandes caramélisées  
Cheesecake agrumes et spéculoos  
Choux pâtissier au café.

## Option boissons

6 €uros

Touraine pétillant et Cocktail sans alcool

## 6 pièces au choix :

8 €uros

## 8 pièces au choix :

10 €uros

## 10 pièces au choix :

12 €uros

## Animation plancha

3 €uros

## 2 mini-brochettes au choix :

Poulet, agneau, poisson, crustacés  
légumes

## Animation cocottes

2 €uros

Œufs brouillés rillettes de Tours  
ou  
Risotto au shitakés

## Brunch du lendemain

A partir de 15 €uros

Œufs brouillés  
Bacon grillé  
Assiette de charcuterie  
Brochettes de crudités  
Brioche aux dés de jambon  
Plateau de fromages Tourangeaux  
Pain perdu  
Salade de fruits frais  
Faisselle de fruits secs et caramel au beurre salé  
Pancakes aux pépites de chocolat  
Smoothies aux fruits  
Brochette de fruits frais  
Café  
Thé  
Jus de fruits