

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