

C MIAM LUNCHERIE & CAFÉ - MENU TRAITEUR

Le service de traiteur de la luncherie vous offrent deux possibilités pour vos événements: les boîtes à lunch personnalisées et individuelles selon les goûts de vos convives et un traiteur sous forme de buffet convivial ou corporatif.

SALADES

- Salade de quinoa: brunoise de légumes, pomme verte, fromage cheddar et vinaigrette C MiAM au vinaigre de cidre et moutarde de meaux.

- Salade de juliennes de betteraves: noix de Grenoble, noix de pin et vinaigrette C MiAM aux framboises et réduction de vinaigre de vin rouge.

- Salade asiatique: vermicelles de riz, juliennes de légumes, noix de cajous, vinaigrette C MiAM au Mirin et sésame.

- Salade de roquette: figues ou abricots séchés, pacanes caramélisées au miel & érable, copeaux de parmesan, vinaigrette C MiAM au balsamique blanc et érable.

- Salade d'orzo: Pesto, champignons sauvages sautés, tomates séchées et fromage fêta, herbes fraîches, vinaigrette à l'huile de fleur d'ail.

- Salade de couscous style "taboulé": pois chiches, poivrons trois couleurs, ciboulette, menthe et coriandre fraîche, vinaigrette C MiAM à l'huile d'olive et citron.

- Salade de pâtes: bacon, tomates séchées, herbes fraîches, mayonnaise maison C MiAM au paprika fumé.

- Salade de juliennes de carottes: sauce ranch maison au yogourt nature et ciboulette.

- Salade d'artichauts: poivrons rouge grillés, olives kalamata, persil frais, vinaigrette C MiAM au balsamique.

- Salade de légumes croquants: brocoli, chou-fleur, tomates cerises, ciboulette, vinaigrette maison au vinaigre de xérès et miel.

** Nous avons aussi de grosses salades repas avec possibilités de mettre une protéine: canard confit, jambon braisé, bavette de bœuf cuite au charbon de bois, poulet mariné et crevettes, saumon fumé à chaud et à froid.

CROQUE-MIAM (Sandwichs)

- Ficelle de pavot au canard confit, oignons caramélisés et fromage cantonnier.
- Ciabatta artisanal au jambon braisé, fromage suisse et mayonnaise maison à l'érable.
- Wrap au saumon fumé, fromage à la crème, câpres, juliennes de carotte, ciboulette et roquette.
- Wrap au poulet, confit de tomates et citrons, épinards et fromage havarti.
- Wrap au thon, zeste de citron, câpres, roquette et juliennes de bettraves.
- Club sandwich réinventé C MiAM: poulet cajun, bacon, mayonnaise maison au confit de tomates et citron, roquette.
- Ficelle de pain sésame à la bavette de bœuf cuite au charbon de bois, bacon et cheddar fort.
- Pain naan garni d'une poelée de champignons sauvages, fromage fêta, thym frais et filet d'huile d'olive.
- Wrap végé avec juliennes de carottes et betteraves, aubergines et zucchini grillés, pomme verte fromage fêta et mayonnaise maison à l'origan frais et olives.

BOUCHÉES SUCRÉES

- Brownies aux haricots noirs & chocolat noir Barry.
- Barres crues à l'avoine, bleuets déshydratés, miel, beurre d'arachides bio, chocolat noir.
- Bouchées sucrées/salées/santé: chocolat noir Barry avec soupçon de fleur de sel garni de noix et fruits séchés.

- Scones éclats de caramel & fleur de sel.

- Croissants aux amandes grillées.