

SEMINAIRE FLOW

Menu Saveurs d'ici et d'ailleurs

ENTREE

Gaspacho Basque

Crottin de chavignol sur son lit de salade

Salade Lyonnaise

Tomate mozzarella

PLAT

Suprême de volaille Label Rouge farci à la tapenade
Frites fraîches

Saumon bio
Légumes de saison & riz Thai

Risotto Arborio végétarien aux légumes du Soleil et pointes d'Asperges

Poisson de la Criée

Pasta del Giorno

DESSERT MAISON

Entremet du moment

Salade de Fruits (30 pers max)

Eclair au chocolat

Tiramisu aux fruits rouges

Merci de faire un choix unique pour l'ensemble des participants