



MENU VÉGÉTARIEN

par MG ÉVÉNEMENTS

Saveurs végétales et recettes créatives

Un menu complet et équilibré, pensé sans viande ni poisson.

MG Événements propose une alternative gourmande et raffinée avec son menu végétarien. Élaboré à partir de légumes de saison, de fromages savoureux et de préparations délicates, ce menu s'adapte aux préférences et aux besoins de vos convives. Présenté à titre d'exemple, il peut être entièrement personnalisé selon vos goûts, vos envies et les éventuelles restrictions alimentaires.

**Choix unique pour l'ensemble des convives.*

Composez votre menu en choisissant 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

Compris dans le menu : Pain, eau plate, eau gazeuse, café, nappage, verrerie (verre à eau, à vin et à champagne), vaisselle (couverts et assiettes), serviettes et service à table.

MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉES

Velouté Printanier

petit pois frais, mousse légère à la ricotta, décor floral

Bruschetta Méditerranéenne

tomate, huile d'olive, ail et basilic parfumé



PLATS



Risotto Fraîcheur Verte

petit pois, menthe et brochette de légumes marinés

Ravioles Gourmandes

cèpes et truffe noire, sauce crémeuse au parmesan

FROMAGE

Duo de Fromages *Comté affiné et Brie fondant, avec salade verte*

DESSERT

Fraisier Gourmand

aux fraises et crémeux vanillé

Tartelette Chocolat Praliné

mousse onctueuse et cœur coulant

Fondant Citronné

tarte citron revisitée en dessert fondant

