

# CAFÉ

---



Du fait maison, au fil des saisons, c'est la proposition du Café NUMA pour ravir vos invités. Petits-déjeuners, pauses gourmandes, buffet d'équipe, déjeuner sur mesure, apéritifs ou cocktails grand luxe, suivez le guide ! Pour une réception de qualité, nous vous proposons un service de maître d'hôtel pour assurer le suivi et le bon déroulement de votre événement, facturé 20% de la prestation. N'oubliez pas de nous préciser toutes restrictions/allergies alimentaires, nous nous adapterons pour satisfaire tous vos invités !

# Nos formules petit déjeuner

## Le Basic

Café et thé (1 gobelet par personne)  
*Possibilité de choisir que l'un ou l'autre pour en avoir plus, nous le préciser.*  
Eau minérale  
Jus de fruit  
Mini viennoiseries

5,5€/Pers

## Le Healthy

Café et thé (1 gobelet par personne)  
*Possibilité de choisir que l'un ou l'autre pour en avoir plus, nous le préciser.*  
Eau minérale  
Jus de fruits  
Corbeille de fruits frais  
Yaourt à la grecque et muesli  
BIO

6,5€/Pers

## Le King Kong

Café (2 gobelets/pers) + thé "Palais des Thé" en sachet individuel)  
Cake maison ou brioche beurre confiture ou viennoiseries ou chouquettes OU MIX DE TOUT  
Jus de fruits pressés  
Eau minérale en bouteille en verre  
Corbeille de fruits frais

8€/Pers

### *Les petits plus ....*

Corbeille de fruits (+1€/pers)  
Brochette de fruits (+1,5€/pers)  
Yaourt à la grecque et muesli bio (+1,5€/pers)  
Jus un peu plus glamour (+1€/pers)

# Nos formules repas (midi & soir)

## Le menu froid

### 5 éléments au choix

Salade de saison

Wraps de blé noir au thon

Wrap poulet pané , cheddar et salade verte

Roulé epinard et feta

Gaspacho / soupe de saison

Petits muffins salés

Tarte aux fruits de saison maison

Compote de saison

Yaourt à la grec, miel

OU > Lasagne viande ou végétal + yaourt à la grec

14€/Pers

## Le menu complet

### Entrée:

Salade de saison

Saumon Gravlax

Demi avocat scampi et ricotta

### Plats

Emincé de boeuf mi cuit, légumes de saison

Pavé de saumon, légumes de saison

Poelee châtaigne et potimarron, sauce aux pommes

### Desserts:

Café Gourmand

Cheesecake

Tarte aux fruits de saison

20€ /Pers

# Nos formules Apéritives

## Le Finger Food

Corbeille de crudités et sauces  
Mini cake salé  
Toast fromage blanc + radis  
Roulé de saumon, cream cheese sur pain noir  
Mini salade de saison  
Artichaut farci au poulet  
Tartelettes chèvre et petit radis  
Tartinade maison et pain de campagne bio

Avec alcool = 1/4 de vin ou 2 demi de bière/pers

21€/Pers

## L'Apéro classic

1 plateau de charcuterie / Option végétarienne (tartinade)  
1 plateau de fromage  
Mini cake salé  
Crudités  
Mini cookies salés

Avec alcool = 1/4 de vin ou 2 demi de bière/pers

17€/Pers

# Nos formules cocktails

## Le plein les yeux

### **7 verrines salés**

Champignon farçi au beurre d'ail et noisette  
Piquillos Morue et Herbes Fraiches  
Mini Burger Poulet grillé avocat frais  
Beignet de gambas, aubergine rotie et roquette  
Velouté de saison  
Tartare de veau fumé à l'italienne (parmesan basilic câpres tomates confites)  
Taboulé aux deux quinoa, herbes fraîches, raisins secs

### **3 verrines sucrées, de saison**

Cheesecake aux zestes d'agrumes  
Ganache au chocolat, riz soufflé crème anglaise au thé matcha  
Brochette de fruits de saison

29,50€/Pers

## Le sur Mesure

### **Catégorie 1**

Mini burger (foie gras, figue, oignon rouge et balsamique)  
Sashimi de thon rouge, sésame, avocat  
Mozza di buffala panée, compote de choux rouges  
Ballotine de poulet chèvre fermier croustillant betterave

### **Catégorie 2**

Roulé de cabillaud au lard fumé, pesto rouge  
Brandade et chantilly de Morue, salade pourpier  
Avocat ricotta agrumes et oeufs de truite  
Burger végétarien: chèvre fermier, pesto rosso et roquette

### **Catégorie 3**

Duo de champignons (Paris et Pleurotte) sautés aux herbes, pommes grenailles à l'ail  
Assortiment de cake salé  
Risotto langue d'oiseau (pâtes) crème de betterave parmesan  
Velouté du jour

### **Catégorie 4**

Accras de légumes et salade  
Piquillos chèvre frais basilic  
Brochette mozzarella et tomates cerises  
Cheesecake aux zestes d'agrumes

### **Catégorie 5**

Moelleux au chocolat caramélisé (beurre salé)  
Crumble de coing  
Fruits de saison  
Yaourt à la grecque et miel

29,5€ /Pers

2 choix / catégories