



Délices Végétales

Carte automne-hiver 2021

Bouchées salées / entrées / plats

Canapés de patates douces aux deux tartares (chou et algues, 2-3 pièces selon grandeur des patates)

Champignon farci au fromage de cajou (2 pièces, CAJOU)

Curry de légumes

Emulsion de guacamole au piment (verrine)

Fondue de poireaux sur lit de pommes épicées

Mini-brochette de shitake au goût de la mer

Purée de betterave au gingembre (verrine)

Risotto de sarrasin aux champignons

Riz noir aux morilles

Ruban de carotte, carré de tofu et câpre (3 pièces, SOJA)

Salade racines (carottes, betteraves, céleri)

Salade tout chou (chou blanc, rouge, chinois, kale selon disponibilité)

Salade toute verte (légumes à feuilles vertes, selon disponibilités)

Tartine de faux-gras et confit d'oignons

Velouté de courge coco et granola salé (NOIX)

Wrap lentilles corail, dattes et coriandre

Bouchées sucrées / desserts

Brownie cru (NOIX, NOISETTES)

Crème citron-gingembre (AMANDE)

Flan de chia coco-kaki

Mousse au chocolat (SOJA)

Tartelette crue aux agrumes (NOIX, NOISETTE)

Livraison 20 CHF sur l'axe Arbaz-Sion. Plus loin, les kilomètres sont comptés à 0.70 ct/km aller et retour depuis Sion. Mise en place et service : 30 CHF de l'heure.