



**Menu Berry Bowls
Buffet**

Printemps-Eté 2025

*Formule Soupe +
Buffet Berry Bowl +
Dessert*

20€ TTC



Soupe de saison / Gaspacho

Soupe chaude ou froide, toppings

A partager...

Plateau de fromages, Légumes à croquer ou houmous et tartinades...

Options :

Animations en extérieur (friture, plancha, feu de bois)

Boissons avec ou sans alcool, café, thé, tisanes

Boissons en bonbonne libre service

...

Nous consulter



Berry Bowl

Salade Tradi'Berry

Lentilles vertes du Berry, fromagée du Berry aux herbes, copeaux de crottin sec, crudités rapées, ciboulette, salade verte

Carné : Carpe fumée de Brenne

VG : Tortilla à l'ail des ours

...

Salade Pondi'Chéri

Tranches de pomme, céleri, sauce fromage blanc au curry, jeunes pousses d'épinard, crudités rapées, salade, oignons rouges, lentilles germées

Carné : Poulet rôti au curry

Végé : Courgettes au curry

...

Salade Santiago-sur-Cher

Haricots barangeonniers, Quinoa bio du Berry, tomate, concombre, pickles d'oignons rouges, courge rôtie, vinaigrette au cumin, mousse de chèvre au paprika fumé

VG : Tofu fumé mariné

Carné : Poulet caramélisé

...



Salade Pasta Loca'le

Pâtes fermières, tomates confites, pesto d'herbes fraîches, tagliatelles de courgettes, roquette, vinaigre balsamique, mousseline de pois cassés, chèvre frais

à l'origan, huile de figuier

VG : Artichaut à la romaine

Carné: Chiffonnade de jambon cru

...

Salade Bobounerie

Nouilles de riz, chou chinois, carottes, courgette marinée, sauce citron vert cacahuète, salade, oignons frits, menthe, cacahuètes grillées

VG : Tofu fumé au sésame

Carné : Fines tranches de bœuf mariné sésame

...

Salade Berryterrannée

Pois chiches bio du Berry, poivrons rôtis marinés, oignons rouges, bouchons de chèvre au pavot, carottes rapées à l'orange, graines de courges torréfiées, réduction de grenade, salade verte

VG : Halloumi grillé

Carné : Poulet mariné citron



Dessert

Brownie choco et crème anglaise au sésame

ou

Cheesecake à la faisselle du Berry et coulis

ou

Tiramisu (classique, à l'orange ou matcha)

Nos menus sont élaborés à partir de produits frais de saison, fournis par des producteurs locaux dont une grande partie travaille en agriculture biologique.

Certains des ingrédients annoncés sont susceptibles de varier suivant les aléas de production et d'approvisionnement



Nos producteurs :

Céréales, graines bio (Epeautre, Quinoa, Pois cassés, Graines de courges, Graines de lin, épices...)

ABGraines, Rians

Légumineuses bio (Lentilles, pois chiches, haricots...)

GAEC du Coudray, Civray, Mon Cher Bio, Baugy, Abgraines, Rians

Pâtes fermières

Les Gourmandes Sancerroises, Bourges

Fromage de chèvre bio

Ferme Billon-Sardonnet, Allouis, Ferme des Places, St Laurent

Lait, Fromage de vache bio

La Ferme de Villemenard, Vignoux sur Barangeon

Porc (lard fumé, saucisses...)

Porc Fermier d'Auvergne plein air

Volailles (poulet)

ESAT du Bergerat, Vesdun

Légumes bio

ESAT du Bergerat, Vesdun, Ferme des Beaux regards, Bourges, Aux jardins du Soubeau, Morthomiers

Fruits bio (Pomme, poire...)

Coteaux de Haute Brune, St Georges su Moulon

Farine bio

Ferme de Rechignon, Rians

Viandes bio

Les Viandes du Bourbonnais, Bourbon l'Archambault