

Proposition de MENU - Événement du 13 avril 2022 – ISFORT

Menu préparé exclusivement à partir d'ingrédients biologiques et majoritairement locaux par la Ferme fée et fougère. Service assuré dans de la vaisselle lavable.

Soupe à l'oignon (vegan + sans gluten) (option d'ajout de fromage)

Chausson bœuf tandori

OU OPTION VÉGAN végé burger (haricots, courge, légumes, sans gluten)

Baguette (VEGAN) + beurre ou huile d'olive

Salades (sans gluten):

- Choucroute et pousses (VEGAN)
- Quinoa + légumes (VEGAN)
- Pommes de terre grillées+ légumes + bacon + vinaigrette dijon/érable

Desserts :

Brownies

OU

Bouchés équitables (beurre d'arachide, riz soufflé, cacao, sirop d'érable)
VEGAN (sans gluten)

Breuvage :

Café, thé ou tisane

NOTE sur le sans gluten : préparé dans un espace avec présence de blé.

NOTE FACTURATION : étant donné que l'immatriculation du Café ne sera peut-être pas encore officielle lors de l'événement, c'est la Ferme fée et fougère qui facturera l'ISFORT pour le total et reversera la portion du Café.