



La Petite Casa propose une cuisine créative d'inspiration méditerranéenne : les plats sont entièrement faits maison (la pâte, le pain, les desserts... tout !) nous utilisons uniquement des produits frais de saison. Les pâtisseries sont élaborées à partir de lait bio, d'œufs pondus en plein air et de beurre AOP Charentes Poitou. Tous nos fromages sont AOP et les viandes d'origine française. Les épices fraîchement moulues et l'huile d'olive viennent directement du Maroc. Notre laboratoire de cuisine est situé à Saint-Denis, dans le quartier des Franc-Moisin et nous favorisons l'emploi de travailleurs en insertion issus du territoire de Plaine commune. Nous assurons le dressage sur ardoise et vaisselle décorée à la main ou en matériaux écoresponsables. En fonction du lieu, la livraison, le service et le rangement sont en supplément.

LA PETITE CASA

Cuisine métissée

CRÉATION GRAPHIQUE : WWW.APCINTUN.COM

Contacts

Adeline 06.38.88.86.64 / Selim 06.66.67.52.30



MENU BUFFET DINER

14 mars 2020 - Le Pont Commun, Saint-Denis

(par personne)

★ *Buffet Salé* ★

- 1 Mini sandwich viande hachée (bœuf) olives
- 1 Mini sandwich poulet façon tajine (carottes marinées, raisins secs, oignons caramélisés)
- 1 Quiche saumon, épinards, Poivre de Timut
- 1 Wrap végétarien : patates douces, citron vert, houmous, coriandre
- 1 Soufflé de carotte au fromage de Savoie et graines de courge
- 1 Cake aux tomates séchées et baies de goji

★ *Buffet Sacré* ★

- 1 Cake aux agrumes (orange, citron, citron vert)
- 1 Amandines poire à la fleur d'oranger
- 1 Triangles chocolat aux épices douces