



BioDîner

7 rue Sainte Barbe

73000 Chambéry

Tél fixe : 04 56 29 12 17

Tél : 06 46 53 56 02

Courriel : biodiner@me.com

N°SIRET : 518 220 231 00030



Tarifs 2018 : Buffet repas bio, équitable et local

Tartinades accompagnées de tartine de pain ou/et de bâtonnets de crudités

Lobio

Carottes lentilles corail noisettes

Houmos libanais

Houmos rose (betterave rouge et gingembre)

Guacamole (purée d'avocats aux épices)

Fromage de chèvre frais à l'ail des ours

Tzaziki (concombre, yaourt et menthe)

Poivronnade

Caviar de courgette à l'Abondance

Caviar d'aubergine

Salades

Salade de carottes râpées aux graines

Salade de lentilles, sauce tamari

Salade de chou façon coleslaw

Salade de chou carotte, sauce sésame

Céleri rave râpé façon rmooulade

Salade de chou chinois aux cacahuètes

Méli mélo de crudités

Salades de tomates composée

Taboulé d'été

Salade verte, sauce balsamique (50g /pers)

Salade de tomates anciennes, basilic

Salade de riz mexicaine (thon, haricots rouge, tomates, poivrons)

Coleslaw de chou blanc et chou rouge à la quinoa

Salade orientale (pois chiches, tomates, poivrons grillés, féta, boulghour...)

Salade de petit épeautre à la provençale

Salade de lentilles, sauce tamari, filet de lavaret fumé

Taboulé de chou fleur

Salade de riz aux 3 courges

Salade de riz et lentilles à la dulse

Tzaziki (concombre, yaourt et menthe)

Salade de sarrasin, patate douce et avocats

Taboulé de printemps

Salade de betterave, pommes et noix

Salade d'endives aux noix

Salade de melon concombre menthe

Salade de pomme de terre façon piémontaise

Salade de riz, haricots verts, tomates séchées

Salade de riz à l'alsacienne (radis, oeufs durs...)

Salade de pâtes au thon, tomates séchées et olives noires

Salade de petit épeautre, avocats, échalotes et crème de carottes au cumin servie en verrine

1 type de tartinade pour 10 personnes

(1 part = 100-120g)

2,50€/part

Toutes saisons

Printemps

Été

Automne

Hiver

(1 part = 100 -120g)

2€/part

2,50€/part

3€/part



BioDiner

7 rue Sainte Barbe

73000 Chambéry

Tél : 06 46 53 56 02

biodiner@me.com

Tarifs 2018 : buffet repas froid bio, local et équitable (suite)

Soupes (part de 250g)

Potimarron châtaignes ou champignons

Minestrone de saison

Velouté de carottes

Velouté de pois cassés

Savoyarde (petits dés de légumes et de tommes, croutons de pain aillée)

3,50€/part

Panais au curry

Courge butternut champignons ou noix de cajou

Chorba de saison

Velouté de céleri rave

Velouté de carottes potiron et noix de coco

Terrines végétales

(part de 120g/personne)

Terrine de poireaux, tomme et noix

Terrine de carottes et noix de cajou

3,50€/part

Terrine de potimarron noisettes

Terrines de courgettes et tomates séchées (flocons de riz et de pois chiches)

Terrine de courgettes et thon (flocons de riz et de pois chiches)

Terrine de courgette, aubergine et poivrons et tofu du soleil

Plateaux de charcuterie (70 à 100g/pers)

3 à 6€/part

(composition selon disponibilité : saucisson sec, chorizo, jambon blanc, pâté de campagne, terrine ou rillettes de volailles...)

Rillettes de maquereau et rillettes de thon

3,50€/part

Terrine maison de lavaret ou truite, sauce citronnée

6€/part

Tartare de saumon, avocat et mangue

7,50€/part

Rôti de porc froid et sauce maison

6,50€/personne

Poulet froid et sauce maison

6,50€/personne

Tartes

Tarte aux poireaux aux deux fromages (tomme et gruyère de la Dent du Chat)

1 tarte = 6 ou 8 personnes

Tarte carottes et noix de cajou

Tarte potimarron et fromage de brebis

3,50€/part

Tarte aux épinards et fromage de chèvre

Tarte aux échalotes, cumin et graines de sésame

Tarte pizza aux blettes et gruyère de la Dent du Chat

Tarte aux tomates et Bleu de Sassenage

Tarte aux courgettes, fromage de chèvre et thym frais

Tarte aux aubergines et sésame

Toutes saisons

Printemps

Été

Automne

Hiver

Quiche lorraine

Quiche à l'oignon ou fenouil et filet de lavaret fumé du lac

Quiche forestière

4€/part

Tarte aux poireaux et au saumon

Tarte aux poivrons, féta et noix

Quiche au thon et légumes d'été

Plateau de fromages (tomme, gruyère de la Dent du Chat, abondance, Bleu du Vercors...)

De 1,50€ à 4€ selon diversité

(60g/personne)



BioDîner

7 rue Sainte Barbe

73000 Chambéry

Tél fixe : 04 56 29 12 17

Tél : 06 46 53 56 02

Courriel : biodiner@me.com

N°SIRET : 518 220 231 00030

Tarifs 2017 : buffet repas froid bio, local et équitable (suite)

Douceurs sucrées

Crumbles pommes et fruits de saison

Clafoutis rhubarbe et figues / poires et bergamote / pommes et cardamome / cerises et amandes

Tarte à la rhubarbe

Tarte abricots fleur de lavande

Salade de pêche à la verveine

Mousse d'abricots amandes et lavande

Mousse de poires bergamote

Moelleux chocolat et noix

Tarte poires noix chocolat

Tarte aux pommes et au miel

Gâteau potimarron pommes et noix

Gâteau poires noix gingembre

Gâteau suédois pommes et cannelle

Cake au citron

Compote ou salade de fruits maison de saison

Salade de fraises, menthe et citron vert

Mousse de fraises

Tarte au citron

Moelleux à l'orange

Panna cotta pêche amande

Panna cotta prunes noisettes

Fondant chocolat marron

Panna cotta coco et lemon curd

Panna cotta coco et fraises

Mousse de coco coulis de mangues

3,50€/part

Toutes saisons

Printemps

Été

Automne

Hiver

4€/part

