

les cuisines **TIBET LIBRE**

MENU GASTRONOMIQUE*

Il curioso

Entrées :

Bouillon de miso aux fines herbes

Roulées de poivrons et aubergines rôtis et marinés au chèvre frais

Plat de résistance :

Dégustation de pizzas à volonté et à votre choix

Salades :

Insalata mista

Salade d'avocado et oranges

Salade d'endives et mandarines

Desserts :

Bûche aux marrons

Gâteau aux fruits

Thé, Café ou Tisane

Il gastronomico

Antipasto :

Pommes au four aux airelles et camembert

Poires poêlés au bleu bénédictine

Roulées de poivrons et zucchini au chèvre frais

Primo piatto :

*Tortelli faits à la main selon l'ancienne recette
et le savoir faire de grande maman :*

dégustation :

Tortelli aux épinards et bettes à carde

Tortelli à la courge

Tortelli aux champignons sauvages

Ou

Panzerotti aux épinards sauce tomate, nappées de crème au parmesan

Secondo piatto :

Ricotta sauté aux trois poivres

Fenouil braisée à la sauge

Insalata mista

Dessert :

Bûche aux marrons

Gâteau aux fruits

Thé, Café ou Tisane

** pour groupes de 8 à 16 personnes, réservation requise,
ces menus peuvent être adaptés à votre événement.*

réservation :

514-276-3999 ou 514-757-3511

info@cuisinestibetlibre.com