

Des repas traiteur végétariens

Écrit par Hélène

Mardi, 25 Octobre 2016 19:19 - Mis à jour Mardi, 25 Octobre 2016 19:27



Se faire livrer un repas, tout le monde adore, c'est super pratique, et cela permet de rester au chaud à la maison (ou au bureau) sans avoir à cuisiner. Mais pour un végétarien, c'est souvent comparable au parcours du combattant !

Le [traiteur roomsaveur](#) offre un choix de plateaux repas végétariens diversifiés avec [des recettes bonnes pour la santé](#)

. Mais également un grand choix de produits de traiteurs pour vos fêtes et occasions exceptionnelles.

Très light, vous pourrez choisir le bar à légumes (carotte, concombre, céleri, tomate cerise, poivron rouge, radis rose, choux fleur et sauce fromagère), le bar à fruits découpés, très gourmand avec ses marshmallows et sa crème au chocolat ou la corbeille de fruits de saison entiers de 2 kg. Toujours light, mais plus élaborées, laissez-vous tenter par les petites salades, tel que l'assortiment Vitalité composé de salades coleslaw et de salades de pâtes farfallines carottes-citron, ou l'assortiment Gourmand et ses salades caponata aux aubergines confites et ses salades de gnocchettis aux légumes et vinaigrette aux cranberries.

Pour des repas complets, vous aurez le choix entre la grande planche italienne végétarienne (antipasti, gratin de pâtes maccheroni, parmesan D.O.P. et gressins et Panna Cotta à la vanille et son coulis de Nutella® en dessert) et le menu végétarien Hm0 Flo prestige, composé d'une salade de courgettes, carottes jaunes et oranges en entrée, d'un plat de pâtes aux légumes de saison et œuf poché bio et d'un clafoutis aux mirabelles pour le dessert.

Haut de gamme, craqué pour le menu végétarien Fauchon et sa salade de céréales au citron, suivie d'une assiette forestière (pousses d'épinards, légumes rôtis, champignons et vinaigre de coing), d'un fromage affiné et en dessert, d'une Farandole de poires et oranges au thé FAUCHON et son crumble de noisettes.

Si vous êtes adeptes de sandwiches, vous aimerez le menu napolitain, sa salade caponata, sa foccacia au basilic garnie de caviar de poivrons, courgettes grillées et mozzarella et son tiramisu.

Pour finir avec une délicieuse note sucrée, si vous n'avez pas pris de menu complet, de délicieux coffrets de desserts sont proposés. Nous craquons pour le carré chic Fauchon (dacquoises cube de mangue et coco fraîche, mini-choux au chocolat, bulles groseilles, tartelettes chocolat piment, coulants banane safran et tartelettes carré citron) et pour le carré Féérique Fauchon (tartelettes Gianduja, mini-chou thym citron, entremets chocolat café, sablés breton crémeux exotique et cube d'ananas, carolines framboise et tropéziennes).

Des repas traiteur végétariens

Écrit par Hélène

Mardi, 25 Octobre 2016 19:19 - Mis à jour Mardi, 25 Octobre 2016 19:27
