



# LES RÉGIMES SPÉCIAUX

## (VEGAN OU SANS GLUTEN)



### POUR L'APERO\*

- le Joie Gras (100g : 5,45 €)
- le Végro Truffe (150g : 5,05 €)
- la Nouvelle Foie (100g : 4,95 €)
- le Taharam (tarama vegan au tahin : 150g : 3,45 €)

Suggestion  
accompagnement :  
**Les mini blinis**  
- sarrasin 5,35€  
- nature 3,18€



### POUR L'ENTREE\*

Les **crudités de saison** comme les salades, carottes râpées, chou mariné, se marient à merveille avec les pommes locales et les châtaignes, produits emblématiques des fêtes

### POUR LE PLAT

La tourte de Noël de Mamie Kath (ci-contre)

Joyeux  
VegaNoël



2 pâtes feuilletées (classique, vegan ou sans gluten)

1 oignon

2 poireaux

300g de champignons blonds

300g de châtaignes

Crème épaisse (vache, épeautre, soja)

Pour dorer la tourte : jaune d'œuf ou huile d'olive, ou encore féculé de maïs et curcuma dilué..

Poêler les légumes puis ajouter la crème, faire blanchir la pâte du fond avec un poids dessus (papier sulfu+légumes secs), disposer la farce puis recouvrir de la seconde pâte. Conserver l'excès pour décorer la tourte et faire dorer avec un pinceau et une préparation au choix!

Cuire au four à 180°C pendant 35'

### AVANT LES DOUCEURS

- le plateau de fromage vegan JAY&JOY
- le pain sans gluten PATIBIO

«farine de maïs-cranberry-abricot-graine de courge»



### AU DESSERT

- des fruits, fruits secs, et mendiants
  - une recette veggie sans gluten
- (avec éventuellement margarine végg, graisse de coco, farine sans gluten de riz et tapioca...)