

THE BOX LUNCH

Accordez-vous un repas plein de saveur et de couleurs préparé avec amour pour la cuisine fait maison.

Le concept est d'avoir un repas pratique, sain, conviviale entre collègues, collaborateurs, amis, famille, après une conférence, examen, visite d'un musée ou d'une exposition, un workshop, une course, du shopping, pour la pause de midi qui s'impose !

Pour cette commande je vous propose tout d'abord m'informer le budget par personne, et ensuite nous discuterons des propositions et détails du contenu.

Commande minimum : 10 box lunch

Prix à discuter selon la combinaison choisie.



Quelques idées à choix :

- Causa rellena au thon ou au poulet ou végétarien
- Manioc frits avec sauce huancaína (fromage frais, lait, biscuits salés, piment jaune, ail, oignon, poivre, sel).
- Tamales (farine de maïs épicée, farce : porc ou poulet, oignon, cacahuètes, œufs dur, olive).
- Sandwichs : porc, poulet, thon, saumon, végétarien, végétalien
- Empanadas : viande, thon, poulet, végétarien
- Dips, sauces
- Tortilla espagnole
- Boulettes de quinoa
- Rösti de manioc avec avocat
- Rösti de pommes de terres œuf au plat ou fromage.
- Houmous avec du pain libanais
- Guacamole dips et/ou chips
- Salades
- Taboulé

