

NOS BOWLS SUR-MESURE



BOWL DÉCOUVERTE

- 2 bases
- 3 ingrédients EAT
- 1 ingrédient FEEL
- 1 condiment
- 1 sauce



BOWL ÉQUILIBRE

- 2 bases
- 3 ingrédients EAT
- 2 ingrédients FEEL
- 1 condiment
- 1 sauce



BOWL PLAISIR

- 2 bases
- 3 ingrédients EAT
- 3 ingrédients FEEL
- 1 condiment
- 1 sauce

NOTRE GAMME DE BOWLS SIGNATURE

← FAIRE DÉFILER FAIRE DÉFILER →



AVO CAESAR

Mesclun, pâtes bio, tomates cerises, champignons de Paris, concombre, avocat, Grana Padano AOP, poulet aux herbes de Provence, croûtons et sauce Caesar.



MEDITERRANEAN TUNA

Mâche, trio de riz de Camargue bio, tomates cerises, maïs, mix de poivrons grillés, thon, Feta AOP, chips de pita, ciboulette et huile d'olive & quartier de citron.



CHAMPI'ON

Pousses d'épinard, quinoa bio, champignons de Paris, pois chiches marinés, mix de poivrons grillés, avocat, œuf dur bio, amandes, ciboulette et sauce vinaigrette Jour.



RAINBOWL

Mâche, quinoa d'Anjou, betterave crue râpée, carottes râpées, brocoli tomates confites, noix et sauce vinaigrette Jour.

NOTRE GAMME DE BOWLS DE SAISON



MOZZA'BELLA

Mâche, pâtes, tomates cerises, champignons de Paris, kale mariné, tomates confites, mozzarella di Bufala AOP, coppa, oignons frits et sauce pesto.



SAU'MON CHOU

Pousses d'épinard, trio de riz de Camargue bio, carottes râpées, edamame, chou rouge mariné, saumon cru, avocat, ciboulette et sauce miso.



CHICH'ENDIVES

Mesclun, boulgour complet bio, betterave crue râpée, champignons de Paris, endives, houmous extra, falafels de pois chiches, mix de graines & fruits secs et huile d'olive & quartier de citron.

NOTRE GAMME DE QUICHES & PLATS

← FAIRE DÉFILER FAIRE DÉFILER →



QUICHE SAUMON BROCOLIS

Saumon, brocolis, crème légère, œuf, lait et pâte brisée pur beurre



QUICHE LORRAINE

Lardons, lardons fumés, emmental, crème légère, œuf, lait et pâte brisée pur beurre



SOUPES

Réchauffez-vous avec nos recettes vitaminées tout au long de la saison !



VEGE'TOFU

Quinoa d'Anjou, lentilles marinées, courgettes poêlées, patate douce rôtie, tofu fumé bio, coriandre et sauce tahini.

NOTRE GAMME DE QUICHES & PLATS

← FAIRE DÉFILER FAIRE DÉFILER →



VEGE'TOFU

Quinoa d'Anjou, lentilles marinées, courgettes poêlées, patate douce rôtie, tofu fumé bio, coriandre et sauce tahini.



GRAN'TOMATO

Pâtes, tomates cerises, mix de poivrons grillés, grana padano AOP, ciboulette et sauce tomate touche piment d'Espelette.



CHAMP'OULET

Trio de riz de Camargue bio, oignons caramélisés, champignons rôtis, poulet aux herbes de Provence, ciboulette et sauce crème légère.



FROM'ALPES

Pommes de terre grenaille, oignons caramélisés, champignons rôtis, jambon blanc sans nitrite, meule des Alpes, ciboulette et sauce légère.

NOTRE GAMME DE DESSERTS

← FAIRE DÉFILER FAIRE DÉFILER →



COOKIE CARAMEL BEURRE SALÉ

Une touche de gourmandise avec des éclats de caramel au beurre d'Isigny et au sel de Guérande.



MOUSSE AU CHOCOLAT BIO ET COPEAUX DE CHOCOLAT VEGAN

L'incroyable mousse au chocolat bio parsemée de copeaux de chocolat.



SALADE DE FRUITS FRAIS

Mélange de fruits frais.



MANGO COCO CHIA PUDDING

Graines de chia bio, lait de coco et purée de mangue.

NOTRE GAMME DE DESSERTS

← FAIRE DÉFILER FAIRE DÉFILER →



MUFFIN BANANE

Optez pour la douceur de la banane.



MUFFIN CHOCOLAT

Optez pour l'intensité du chocolat.



COOKIE CHOCOLAT NOIR

Indémoudable au chocolat noir.



COOKIE CHOCOLAT LAIT & NOISETTE

Gourmand et croquant au chocolat lait noisettes.