



INFINITHÉ
Laura Faiuet



INFINITHÉ

Laura Faiuet

Un p'tit goût de reviens-y!

Mariage et Retour - Anniversaire
Baptême - Fête de famille

SUR MESURE - SPÉCIALITÉS VÉGÉS

Pièces Cocktail

Carte printemps-été

- Tomate cerise dans sa coque croustillante de sésame
- Blinis au sarrasin, mousse betterave, menthe, framboise compotées
- Röstis et fromage frais, graine de moutarde
- Financier moelleux au chèvre et miel de printemps



- Focaccia, curé nantais, confit d'oignons
- Poivrons confits et mousse feta, sablé parmesan
- Conchiglioni farci au caviar d'aubergine, sésame grillé
- Boule de chèvre frais, abricots secs et thym

Plats cuisinés

La carte est adaptée aux saisons

- **Mafé**

sauce tomate, pâte de cacahuètes, soja, légumes de saison, riz basmati

- **Dhal de lentille**

lentilles corail, crème de coco, concassé de tomates, oignons, carottes, courgettes, curry, citron vert, riz basmati

- **Curry gourmand**

pois chiche, oignons, crème de coco, légumes de saison, riz basmati

- **Tajine**

bouillon de légumes, pois chiche, pommes de terre, raisins secs, légumes de saison, semoule

- **Potimarron exotique** ❄️

potimarron, ananas, crème de coco, pois chiche, boulgour, oignons

- **Chili sin carne**

soja émietté, sauce tomate maison, oignons, haricots rouges, maïs, paprika fumé, riz basmati

- **Soja caramel et riz sauté**

soja caramélisé, riz sauté aux petits légumes

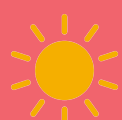
- **Lasagnes**

sauce tomate maison, haché végétal maison, pâtes à lasagne, béchamel et mozzarella

- **Aubergines à la parmigiana** ☀️

aubergines, sauce tomate, parmesan, basilic

Disponibilité: printemps-été



ou automne-hiver



Street Food

- **Focaccia gourmande**

Sauce crémeuse, légumes cuisinés, fromage fondu

- **Burger et potatoes**

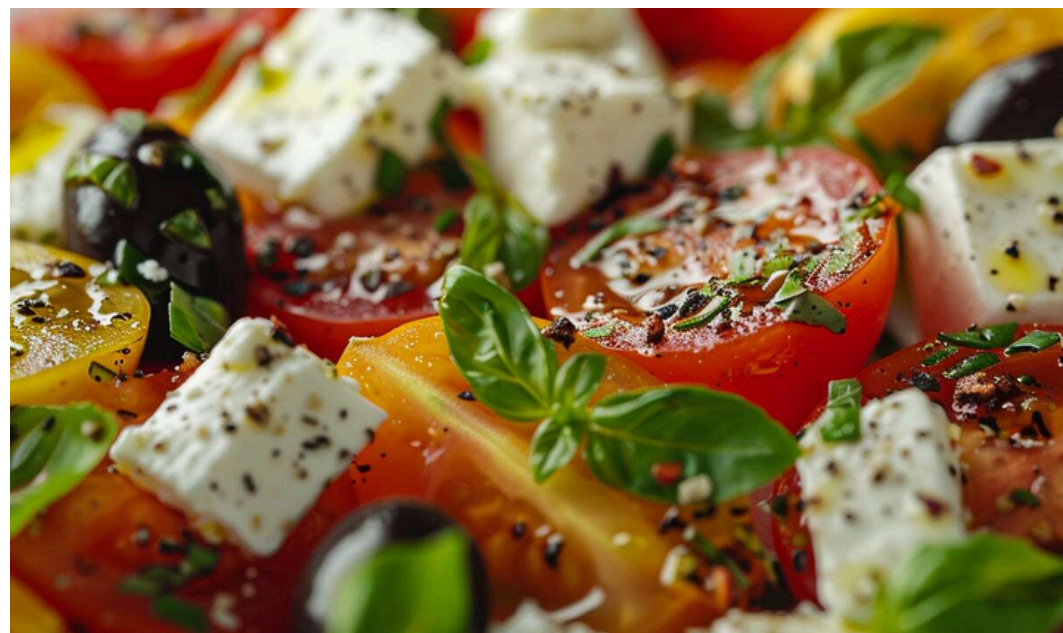
Pain à focaccia, galette de légumes maison, sauce, salade et crudités, confits d'oignons.

- **Croque**

Pain de mie et légumes cuisinés, oignons, béchamel et mozzarella

- **Hot dog**

Pain au lait, sauce ketchup et moutarde, oignons grillés, croquettes de légumes



Salades composées

- **Automne-hiver**

1. Pois chiche, chou, carotte, radis, olives, feta, oignons rouges et oignons grillés
2. Quinoa, butternut, oignons, noisettes, comté
3. Pommes de terre, œufs, oignons rouges, carottes, olives

- **Printemps-été**

1. Tomates anciennes, mozzarella di buffala, pesto de basilic
2. Concombre, tomates cerises, poivrons, oignons rouges, halloumi grillé, olives
3. Courgettes, menthe, penne, amandes grillées, chèvre
4. Taboulé aux herbes

Desserts

Individuels ou grands formats

- **Gâteaux de voyages : exemples**

1. Cookie gourmand crousti moelleux

2. Moelleux, muffins, financiers...

- **Pâtisseries fraîches : exemples**

1. Crunchy: streuzel cacao, crème brûlée vanille, dacquoise noisette, mousse lait et noir

2. Admirée: biscuit moelleux amande, mousse vanille, compotée mandarine

La gamme en cours est disponible au téléchargement sur notre site.



Prestations

- Livraison + installation du buffet
- Livraison + installation et service du buffet
- Call & Collect'
- Foodtruck + Service



Nos valeurs

- Des produits locaux et de saison
- Spécialités végétariennes
- Zéro déchet
- Artisanal et fait maison
- Circuit court et local



CONTACT

Mail:

jaifaim@infinithelaurafaivet.com

Téléphone :

06 34 68 50 30

DEVIS

Rendez-vous sur :

www.infinithelaurafaivet.com

> onglet "contact"

> remplir le formulaire