



Show-Cooking Networking Cocktail  
Green Week 1 June 2010  
Bruxelles, Charlemagne

# Menu





## Menu Amuse Bouche\*

### *Minis Lasagnes*

Pâté d'algues de jeune Wakamés fraîches et noix

Pâté d'algues à base de "Sauce Sirène Atlantica", Avocat et Champignons

### *Mixed Pickles aux Algues sur Tofu frit*

Oignons et Carottes en julienne, marinées dans une sauce aux Algues Nori fraîches

### *Dessert d'Algues à l'Orange*

Sauce Norinade à l'Orange » avec yaourt de soya, pommes et miel de riz

\* Entre les différents plats, nous proposons des minis tartines au levain de seigle avec les 6 sauces Atlantica et 7 sortes d'algues fraîches



## Menu\*\*

» Appetizers »

### *Mini Lasagnas with Fresh Seaweed Fillings in two variations\**

\*Seaweed pate of tender young Wakamé and Walnuts

\*Seaweed pate of Atlantica "sauce Sirène", Avocado and Champignon mushrooms

### *Pickled Vegetables in Seaweed Marinade on Fried Tofu*

With julienne carrots and onions pickled in a marinade of fresh Nori seaweed

### *Dessert with Algues à l'Orange*

Atlantica "Norinade à l'Orange" with soya yoghurt, apple and rice honey

\*\* in addition to the above, other appetizers will be presented with 6 kinds of Atlantica spread, served on rye and wheat sourdough bread.

