

MENU

PIÈCES INDIVIDUELLES

Pour allier un maximum de saveurs diverses, JUNA propose ses créations sous forme de portions individuelles de taille moyenne, à associer selon vos envies. ATTENTION : 1 CRÉATION JUNA ÉQUIVAUT À 2 MIGNARDISES CLASSIQUES.

CRÉATIONS SALÉES

P'TIT WRAP

- Poulet pané, crudités et sauce blanche au raifort

TOAST

- Assortiment de toast au guacamole, crème de poivrons et houmous de betterave

PAIN BAO

- Pain cuisson vapeur au thon, cream cheese, piment et ciboulette

CIABATTA

- Burrata crémeuse, mortadelle, pesto de roquette et pistaches torréfiées

BLINIS

- Truite fumée locale et crème à l'aneth, au citron et aux baies roses

CLUB SANDWICH

- Tsatsiki de concombre, yaourt grec, menthe, ail et huile d'olive

NY ROLL

- Aubergine rôtie, tomate confite, feta et pesto d'épinard

CORNET

- Charcuterie fine, fromages AOP, légume, olive et gressins

SALADE

- Tomate, feta, quinoa, pêche, menthe, basilic et vinaigrette citron-moutarde

PINTXO

- Tartine de mojo verde (spécialité des Canaries), bresaola, brebis et olive

VERRINE

- Gaspacho de courgette, chèvre et menthe

CRÉATIONS SUCRÉES

COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

BANANA BREAD À LA NOISETTE

MUFFIN AU CHOCOLAT

CAKE CITRON AVEC GLAÇAGE

BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

GRANOLA BOWL

- Yaourt grec, granola maison, morceaux de fruits frais et miel

VIENNOISERIE PUR BEURRE

PANCAKES

- Sirop d'érable et coulis d'amande artisanal

BOISSONS

CHAUDES

THÉ EARL GREY PALAIS DES THÉS

CAFÉ ARABICA

FROIDES

JUS D'ORANGES FRAIS PRESSÉ

CITRONNADE MAISON

EAU INFUSÉE MAISON

ATELIERS MINUTE

(UNIQUEMENT AVEC LE FOOD TRUCK)

SALÉ

LE BRIOCHÉ

- Oeufs brouillés cuits à basse température, ciboulette et poitrine fumée

LE CROC TRUFFÉ

- Béchamel, pesto de roquette, noisettes concassées et huile de truffe

LE HOT DOG

- Saucisse de volaille, passata à l'origan, pickles de chou et mayonnaise

SUCRÉ

LA GAUFRE GARNIE

- Coulis artisanal d'amande et sucre glace

LES PANCAKES DODUS

- Coulis artisanal d'amande ou sirop d'érable et sucre glace

LA BRIOCHE PERDUE

- Coulis artisanal d'amande et sucre glace



MENU

OPTIONS À PARTAGER

Complétez votre formule avec nos options pour plus de gourmandise !

À PARTAGER

POUR 10 PERSONNES

GRAZING BOARD SALÉ | 90€

- Plateau de charcuterie fine (porc noir de Cambes), fromages fermiers, tartinade maison, légumes de saison, pain et fleurs comestibles

GRAZING BOARD SUCRÉ | 60€

- Plateau de fruits de saison, mini financiers à la pistache et fleurs comestibles

GRAZING BOARD VÉGÉ | 50€

- Houmous de pois chiche OU crème poivrons/feta, légumes, pain et gressins

PLANCHE PETIT-DÉJ | 40€

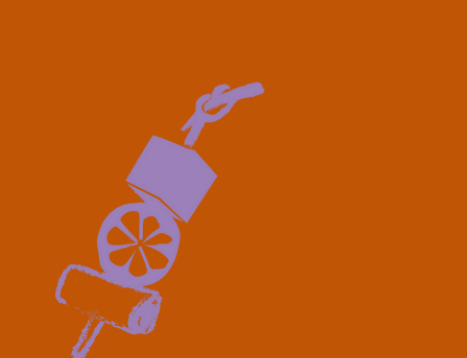
- Pain de campagne, brioche artisanale, beurre, miel et confitures

SALADE DE SAISON | 50€

- Ex : quinoa, tomate, pêche jaune, feta, basilic menthe et vinaigrette au citron

BURRATA | 50€

- Trio de burrata, tomates cerises et focaccia artisanale à l'origan



ATELIERS

UNIQUEMENT AVEC LE FOOD TRUCK

SMOOTHIE PARTY | 5€HT/pers.

- Banane, fraise, orange et menthe

MILKSHAKE VIBE | 5€HT/pers.

- Vanille ou Oréo

GLACE ARTISANALE | 5€HT/pers.

- Deux boules, au choix parmi 3 parfums

BAR À COCKTAILS

UNIQUEMENT AVEC LE FOOD TRUCK

MIMOSA | 5€HT/pers.

- Crémant et jus d'oranges pressé

BLOODY MARY | 5€HT/pers.

- Jus de tomate, vodka, épices et céleri

BAR À TOPPINGS

UNIQUEMENT POUR LES ATELIERS SUCRÉS

ASSORTIMENT DE 3 TOPPINGS AU CHOIX | 1€HT/pers.

- Noix de coco râpée
- Pistache concassée
- Spécious
- Mini chamallow
- Éclat de caramel