



*MOJO ATTACHE UNE ATTENTION PARTICULIÈRE  
À VOTRE BESOIN DU MOMENT  
GRACE À DES RECETTES ELABORÉES EN COLLABORATION  
AVEC NOTRE NATUROPATHE MERRYL DE CATUELAN*



**BEAUTÉ**



**CERVEAU**



**ÉNERGIE**



**RÉCONFORT**



**DETOX**

*SUR PLACE  
VENTE A EMPORTER  
CATERING*

# FORMULES

ENTREE OU DESSERT +  
PLAT CHAUD : 15,50€

ENTREE OU DESSERT +  
SALADE : 14,50€

## Entrées

Quart de sandwich San Sebastien au jambon Serrano + Fromage de brebis + Concassé de tomates  
Soupe de carottes + Lait de coco + Noisettes  
Salade de mesclun + Fromage de chèvre + Noisettes + Sauce aigre douce

## Plats chauds



BON POUR  
LA LIGNE



BON POUR  
LA PEAU



BON POUR  
LE CERVEAU



BON POUR  
L'ÉNERGIE



BON POUR  
LE MORAL

### Couscous de quinoa végétarien

- Base : Quinoa chaud + Légumes cuits à l'étouffés
- Accompagnements : Pruneaux + Pois Chiches
- Sans allergènes

### Blanc de poulet et butternut

- Protéines : Poulet mariné aux épices cajun
- Accompagnement : Butternut + Courgettes
- Sans allergènes

### Risotto complet aux figes

- Base : Riz complet + Courgettes rappées
- Accompagnement : Figes + Basilic + Menthe
- Allergènes : fruits à coques

### Sauté de veau aux épices

- Protéines : Sauté de veau aux épices indiennes
- Accompagnement : Riz basmati + Raisins secs
- Sans allergènes

### Meat balls et purée de panais

- Protéines : Boulettes de bœuf charolais
- Accompagnement : Purée de panais
- Allergènes : gluten

# Salades



BON POUR  
LA PEAU



BON POUR  
LA LIGNE



BON POUR  
LE STRESS



BON POUR  
LA FORME



BON POUR  
LA MORAL

## Taboulé de quinoa

- Base : Quinoa + Brocolis *al dente* + Grenades + Concombre
- Condiments : Hoummos + Menthe + Persil + Tahini
- Sauce : Tapenade
- Sans allergènes

## Salade de fenouil et pêches

- Base : Pousses d'épinard + Fenouil + Pêches
- Condiments : Pommes vertes
- Sauce : Chèvre frais + Avocat + Basilic + Citron + Huile d'olive
- Sans allergènes

## Salade de riz noir et soja

- Base : Riz noir + Concombres + Pousses de soja + Algues wakamé
- Condiments : Noix de cajou au tamari
- Sauce : Citron + Menthe + Fromage blanc + Gingembre
- Allergènes : soja

## Salade de lentilles de corail et poivrons

- Base : Lentilles de corailles + Quinoa
- Condiments : Poivrons marinées + Pousses d'épinard + Courges
- Sauce : Noix de cajoux + Citron
- Allergènes : fruits à coques

## Salade de poulet et chèvre

- Base : Mesclun + Pousses d'épinard + Chèvre
- Condiments : Noisettes
- Protéines : Blanc de poulet grillé
- Sauce : Sauce balsamique + Miel + Huile d'olive
- Allergènes : fruits à coques

# Desserts

Gâteau de patate douce + Noisettes

Mousse au chocolat

Panacotta fruits rouges ou mangue

Gâteau poires caramel

Ananas

Fromage blanc fruits rouges ou mangue

