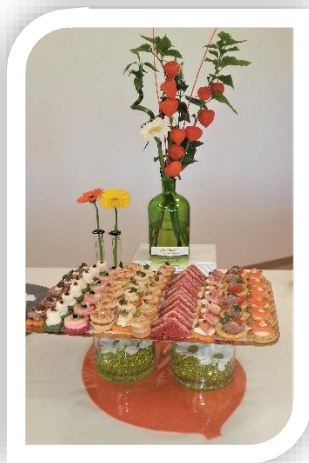


au ChoiX...

CUISINIER - TRAITEUR

*Pour un apéritif, **Au ChoiX** ... vous propose :*



Mises en bouche

- **Amuse-bouches 'traditions' - 0,75 € / pièce**

Pièces froides composées de : Mousse de canard, jambon cru, saucisse de Montbéliard, rillettes, crevettes, saumon fumé, œufs de poissons, fromages frais variés et de chèvre, mini sandwiches...

Pièces chaudes composées de : mini pizzas et quiches, tartelettes au saumon, bouchées aux champignons, mini croque-monsieur, bouchées asiatiques...

- **Amuse-bouches 'gourmands' - 0,90 € / pièce**

Pièces froides composées de : médaillon de foie gras, ganache de foie gras, rillettes au vin jaune, œuf de caille, Saint Jacques, écrevisses, noix de pétoncle, asperges vertes, crème de crabe...

Pièces chaudes composées de : profiteroles aux morilles, briochin aux escargots, brochettes de volailles lardées, brochettes de saumon, bouchées asiatiques, vol au vent aux écrevisses, mini noix de saint jacques...

- **Mignardises sucrées - 0,90 € / pièce**

Tartelettes aux fruits frais, coque chocolatée, baba au rhum, Paris Brest, cannelés, tartelettes citron meringuées, macarons, cônes garnis (suivant nombre de pièces commandées), choux garnis...

au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

Formules apéritives

Apéritif d'accueil

8 pièces 'Traditions' (5 froides, 3 chaudes) – 6,00 €

ou

8 pièces 'Gourmandes' (5 froides, 3 chaudes) – 7,20 €

Cocktail

12 pièces 'Traditions' (5 froides, 4 chaudes, 3 sucrées) – 9,00 €

ou

12 pièces 'Gourmandes' (5 froides, 4 chaudes, 3 sucrées) – 10,80 €

Réception - 15 pièces - 15,00 €

A partir de 10 personnes

Assortiment de 7 pièces froides gourmandes :

3 amuse-bouches

1 pic garni

1 verrine fraîcheur

1 cuillère

1 briochin bloc de foie gras

Assortiment de 4 pièces chaudes gourmandes :

dont 1 mini burger

1 brochette de saumon mariné...

Assortiment de 4 mignardises sucrées

Dînatoire - 18 pièces - 20,50 €

A partir de 10 personnes

Assortiment de 8 pièces froides gourmandes :

5 amuse-bouches

1 pic garni

1 cuillère fraîcheur

1 verrine de pana cotta de foie gras

Assortiment de 5 pièces chaudes gourmandes :

dont 1 bouchée aux ris de veau

1 brochette de filet de caille aux pruneaux...

Assortiment de 5 mignardises sucrées.



au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

Animation – 3,80 € par personne

Plancha : Viandes (40 g /pers.) et poissons (40 g /pers.) en brochettes accompagnés de leurs sauces

Point chaud : 100 g par personne (*à choisir*)

- Cassolette de fruits de mer
- Croûte forestière aux morilles
- Emincés de volaille à l'aigre douce
- Sot l'y laisse aux P'tits Paris



Verrines Apéritives – 1,80 € pièce

Crème de céleri aux pommes et miettes de crabe

Lentilles du Puy, dés de Morteau et brunoise de légumes

Perles marines au saumon

Guacamole, crème de crevettes au curry

Panna cotta de foie gras, compotée de pommes

*N'hésitez pas à nous contacter, pour toute remarque ou modification.
Nous souhaitons que nos propositions correspondent à vos attentes.*

Tarifs au 01/03/2026