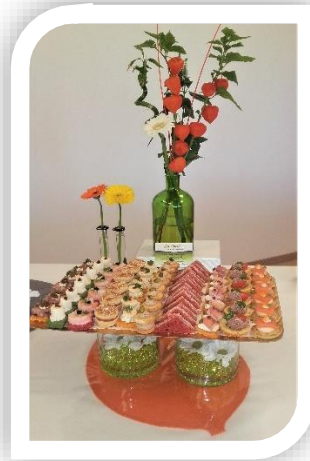


au Choix...

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 sandwichs...

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, chèvre frais roulé, bille de chèvre confite, 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, mini-crêpes chocolat/griottes, baba au rhum, Paris Brest, cannelés, tartelettes citron meringuées, macarons, cônes garnis (suivant nombre de pièces commandées), choux garnis, éclairs fruités...

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 quinoa

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 aux écrevisses

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 – 3,30 € 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 – 1,60 € pièce

Saumon fumé, mousse fromagère aux éclats de pistache

Noix de Saint Jacques, mousseline de carottes au cumin

Noix de Saint Jacques en mousse sur carpaccio de tomates

Panna cotta au saumon fumé et baies roses

Guacamole, tartare de légumes et faisselle

Chèvre frais, pommes vertes et jambon cru

Crème de carottes et mousse de chèvre

Panna cotta de betteraves rouges aux noisettes

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

Tarifs au 01/04/2024