

Carte Cocktail – Apéritifs Dinatoires

Prix en euros

Apéritifs

- Feuilletés	Assortiment de feuilletés fourrés Boîte de 250g (environ 15/20 pièces)	12.90
- Navettes nature*	Rosette de Lyon, cornichons, fromage frais Chorizo, olive verte, fromage frais Speck, noir, fromage frais Rillettes de saumon ciboulette, olive noire (fromage frais) Jambon de Parme, tomates séchées, fromage frais	1.30 1.30 1.70 1.30 1.90
- Mini cakes*	Jambon, olives vertes Tomate séchées, olives noires Magret fumé, Fourme d'Ambert	0.90 0.90 0.90
- Verrines*	Pannacotta au basilic, confit de tomate, pignons Thon mayonnaise sur poivrons en gelée, câpre/noisette Crevette en robe de sésame, mayonnaise	1.20 1.40 1.70
* minimum de commande de 5 pièces/variété Possibilité de dressage en plateau cocktail pour 15 ou 35 pièces.		+ 2.50

Tarterie salée en plaque 37x27 cm*

- Pizzas**	Margherita Sauce Tomate, mozzarella, olives noires, origan Quattro Formaggi Sauce Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan Regina Sauce Tomate, mozzarella, jambon cuit supérieur, champignons de Paris, origan Quattro Stagioni Sauce Tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, cœur d'artichaut, champignons de Paris, origan	19.00 25.00 25.00 25.00
D'autres compositions peuvent vous être proposées, merci de nous consulter		
- Focaccia	Olives vertes, romarin, ail Olives noires, tomates cerise, thym	15.00 15.00
- Quiches**	Lorraine Thon poivrons Poulet curry	29.00 29.00 29.00

* Format avant cuisson - possibilité de découpe jusqu'à 30 parts cocktail

** présentées découpées ou non en plateau 28x42 cm.

Buffet Froid

- Viandes | Poisson -

- Plateau de charcuterie (4-6pers): Jambon de Parme, Chorizo, Speck ; Spianata, Rosette 35.00
- Roastbeef cuit en basse température (Race à viande)* 7.20
- Roti de porc fermier cuit en basse température* 5.50
- Pavé de saumon Label Rouge (ou Bio selon arrivage) cuit à la vapeur 8.90

* Prix à la part de 120g cru environ/personne - minimum de commande de 5 portions/plat - Panachage possible

Garnitures *

- Terrine -

- Terrine de légumes Terrine à base de légumes (petit pois, carottes, navet, flageolet), d'œufs, de crème et de poulet. Part de 90g environ 2.90

- Saladerie *-

- Taboulé oriental Semoule, tomates, poivrons, concombre, oignon, persil, menthe 3.50
- Caponata Salade sicilienne de légumes cuits, à base d'aubergines, poivrons, céleris, câpres, olives vertes, tomates - Se déguste froide ou tiède 3.90
- Salade Picena Fusili, tomates ou tomates cerise, mozzarella fior di latte, olives noires, purée d'olives noires, ail, origan. 3.90

* Prix à la part de 200g environ/personne - minimum de commande de 5 portions - Panachage possible

- Cuisinés *-

- Ratatouille Tomates, courgettes, aubergines, poivrons, oignon, thym 3.70
- Gratin Majorquin Pommes de terre, sauce tomate, poivrons, courgettes, aubergines, thym 3.90

* Prix à la part de 200g environ/personne - minimum de commande de 5 portions - Panachage possible

- Fromages -

- Trio de fromages Italiens : Gorgonzola, Taleggio, Provolone Affumicata 5.50

* minimum de commande de 5 parts

Desserts

- Verrines PannaCotta : coulis de framboisè* 1.30
- Mini fondant au chocolat Noir* 1.30
- Tiramisu Café Amaretto* 1.30
- Mousse Chocolat Noir,* 1.30
- Tartelettes : Citron, Praline rose, Chocolat Noir* 1.30

* minimum de commande de 5 pièces/variété

Possibilité de dressage en plateau cocktail pour 15 ou 40 pièces. + 2.50

- Plateau 40 Macarons : Assortiment à choisir parmi : (minimum de 10 pièces par choix) 56.00
Chocolat Noir, Caramel beurre salé, Pistache, Framboise
- Tarte aux pommes 50x30cm - Présentée en plateau. Découplable jusqu'à 40 parts cocktail 40.00
- Cadre d'Entremets sur demande (cadre 34*24 env 20 à 25 Parts). 80.00

N'hésitez pas à nous consulter pour toute autre demande hors carte.