

Carte Cocktail – Apéritifs

Prix en euros

Apéritifs

- Navettes nature*	Rosette de Lyon, cornichons, fromage frais	1.30
	Chorizo, olive verte, fromage frais	1.30
	Speck, noix, fromage frais	1.70
	Rillettes de saumon ciboulette, olive noire (fromage frais)	1.30
	Jambon de Parme, tomates séchées, fromage frais	1.90
* 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	19.00
	Quattro Formaggi	
	Sauce Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan	25.00
	Regina	
	Sauce Tomate, mozzarella, jambon cuit supérieur, champignons de Paris, origan	25.00
	Quattro Stagioni	
	Sauce Tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, cœur d'artichaut, champignons de Paris, origan	25.00
D'autres compositions peuvent vous être proposées, merci de nous consulter		
- Focaccia	Olives vertes, romarin, ail	15.00
	Olives noires, tomates cerise, thym	15.00
- Quiches**	Lorraine	29.00
	Thon poivrons	29.00
	Poulet curry	29.00

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

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

Prix en euros

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) Chocolat Noir, Caramel beurre salé, Pistache, Framboise	56.00
- Tarte aux pommes 50x30cm – Présentée en plateau. Découplable jusqu'à 40 parts cocktail	40.00
- Cadre d'Entremets sur demande (cadre 34*24 cm 20 à 25 Parts).	80.00